

Hush Johnson · Jancis Robinson 著　林裕森 · 陳匡民 · 溫唯恩 · 劉永智 譯

THE WORLD ATLAS OF WINE 世界葡萄酒地圖

VISIT…

LANZAROTE Caliente.com



THE WORLD ATLAS OF WINE 世界葡萄酒地圖

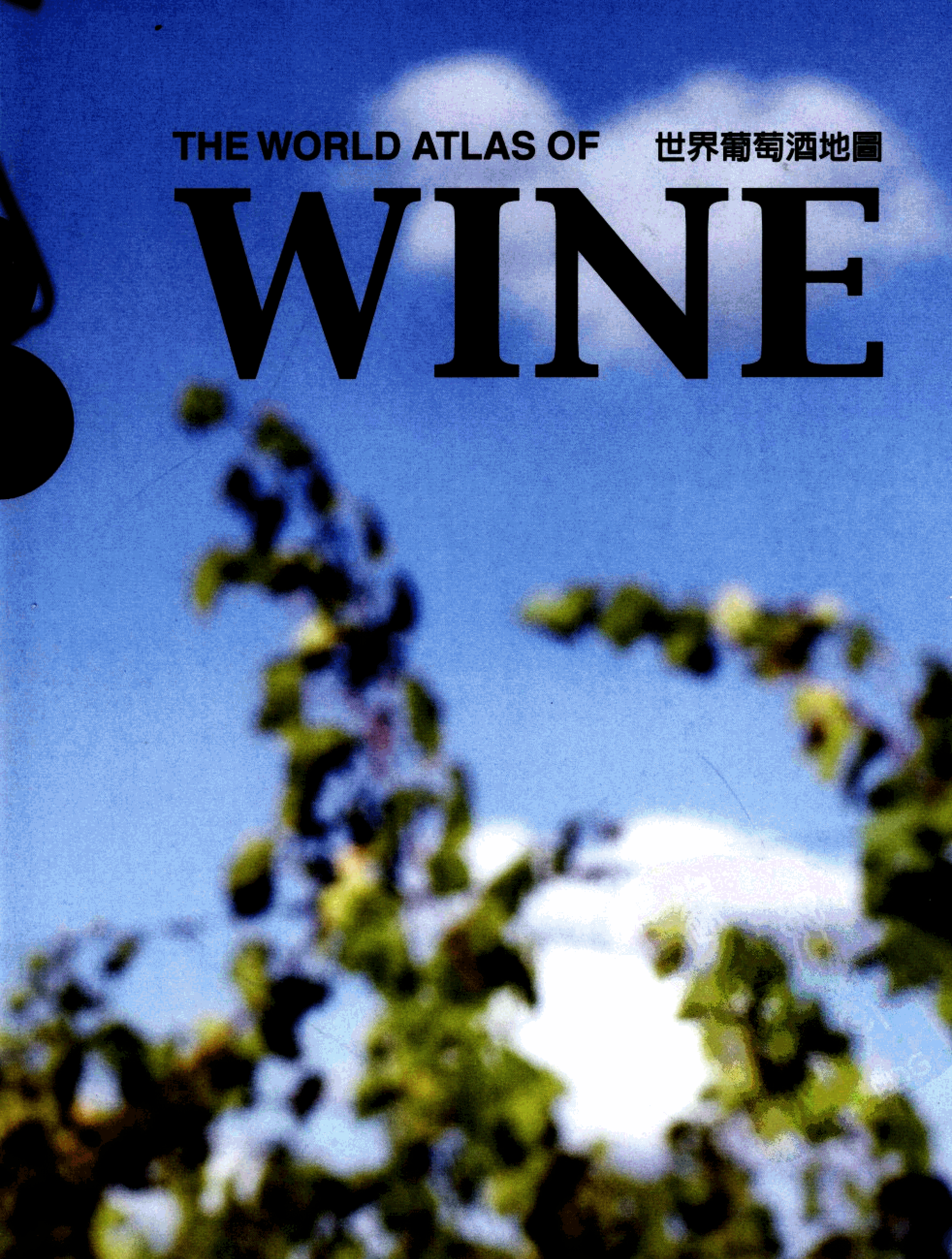
謹以此書獻給葡萄酒界的傳奇人物
Len Evans
他爲我們所有人擴充了葡萄酒世界

Hugh Johnson・Jancis Robinson 著
林裕森・陳匡民・溫唯恩・劉永智 譯



THE WORLD ATLAS OF WINE

世界葡萄酒地圖



國家圖書館出版品預行編目資料

世界葡萄酒地圖／Hugh Johnson、Jancis Robinson著；林裕森等譯. ——初版. ——臺北市：積木文化出版：家庭傳媒城邦分公司發行，民97.07
400面：22.9×29.2公分. ——（飲饌風流：26）含索引
譯自：The world atlas of wine, 6th ed.
ISBN 978-986-7039-83-5（精裝）

1.葡萄酒 2.製酒

463.814 97001030

飲饌風流 26

世界葡萄酒地圖

作　　者／Hugh Johnson、Jancis Robinson
譯　　者／林裕森、陳匡民、潘唯恩、劉永智
責任編輯／吳佩霜
特約編輯／莊雪珠
校　　對／林裕森、陳匡民、劉永智、莊雪珠、劉綺文、吳佩霜

發 行 人／涂玉雲
總 編 輯／蔣豐雯
副總編輯／劉美欽
版　　權／李茯婷
業務主任／郭文龍
行銷企劃／黃明雪
法律顧問／台英國際商務法律事務所　羅明通律師
出　　版／積木文化
台北市106信義路二段213號11樓
電話：(02)23560933　傳真：(02)23560914
讀者服務信箱：service_cube@hmg.com.tw
發　　行／英屬蓋曼群島商家庭傳媒股份有限公司城邦分公司
台北市民生東路二段141號2樓
讀者服務專線：(02)25007718-9
24小時傳真專線：(02)25001990-1
服務時間：週一至週五09:30-12:00；13:30-17:00
郵撥：19863813　戶名：書虫股份有限公司
網址：www.cite.com.tw
香港發行所／城邦（香港）出版集團有限公司
香港灣仔軒尼詩道235號3樓
電話：852-25086231　傳真：852-25789337
電子信箱：hkcite@biznetvigator.com
馬新發行所／城邦（馬新）出版集團
Cite (M) Sdn. Bhd. (458372U)
11, Jalan 30D/146, Desa Tasik, Sungai Besi,
57000 Kuala Lumpur, Malaysia.
電話：603-90563833　傳真：603-90562833

內頁構成／黃雲華
製　　版／上晴彩色印刷製版有限公司
2008年（民97）7月15日初版

First published in 1971
under the title The World Atlas of Wine
by Mitchell Beazley, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd
2-4 Heron Quays, Docklands, London E14 4JP
Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 1971, 1977, 1985, 1994, 2001, 2007
Text copyright © Hugh Johnson 1971, 1977, 1985, 1994
Text copyright © Hugh Johnson, Jancis Robinson 2001, 2007
All rights reserved

定價／2800元　特價／1980元
ISBN 978-986-7039-83-5（精裝）
版權所有．翻印必究

目次

前言 6
概論 7

葡萄酒的世界 10

葡萄酒歷史
遠古世界 12
中世紀 14
現代葡萄酒的演化 15

葡萄酒的催生
釀酒葡萄 18
國際葡萄品種 20
地區性葡萄品種 22
葡萄酒與氣候 24
風土條件 26
葡萄酒農的一年 28

釀製葡萄酒
在葡萄園中釀出葡萄酒 30
在酒窖中釀造葡萄酒 32
橡木桶的使用 35
葡萄酒的釀造過程 36
葡萄酒莊圖解說明 38

品飲葡萄酒
葡萄酒的封瓶 40
葡萄酒的保存 41
葡萄酒與時間 42
享受喝葡萄酒的樂趣 44
葡萄酒的品飲與討論 48

法國 France 52
布根地 Burgundy 54
金丘區：品質的要素Côte d'Or: The Quality Factor 56
金丘區 Côte d'Or 58
伯恩丘區：松特內Côte de Beaune: Santenay 59
伯恩丘區：梅索Côte de Beaune:Meursault 60
伯恩丘區：伯恩Côte de Beaune:Beaune 62
夜丘區：夜聖喬治
Côte de Nuits: Nuits-St-Georges 64
夜丘區：哲維瑞-香貝丹
Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin 66
夏隆內丘 Côte Chalonnaise 68
馬賈內 Mâconnais 69
普依-富塞 Pouilly-Fuissé 71
薄酒來 Beaujolais 72
薄酒來優質村莊The Crus of Beaujolais 74
夏布利 Chablis 75
夏布利中心地帶The Heart of Chablis 76
香檳區 Champagne 78
香檳區的中心地帶The Heart of Champagne 80
波爾多 Bordeaux 82
波爾多：品質的要素
Bordeaux: The Quality Factor 84
梅多克北部 Northern Médoc 86
聖艾斯臺夫 St-Estèphe 88
波雅克 Pauillac 90
聖朱里安 St-Julien 92
梅多克中部 Central Médoc 94
瑪歌區與梅多克南部
Margaux and Southern Médoc 96
格拉夫與兩海之間
Graves and Entre-Deux-Mers 98
貝沙克-雷奧良 Pessac-Léognan 100
索甸與巴薩克 Sauternes and Barsac 102
波爾多右岸地區 The Right Bank 104
玻美侯 Pomerol 106
聖愛美濃 St-Emilion 108
法國西南部產區Wines of the Southwest 112
多爾多涅區 Dordogne 115
羅亞爾河谷地與蜜思卡得
Loire Valley and Muscadet 118
安茹 Anjou 120
梭密爾 Saumur 121
希濃與布戈憬 Chinon and Bourgueil 122
梧雷與蒙路易
Vouvray and Montlouis-sur-Loire 123
普依與松塞爾 Pouilly and Sancerre 124
阿爾薩斯 Alsace 126
阿爾薩斯的中心地帶The Heart of Alsace 128
隆河北部 Northern Rhône 130
羅第丘與恭得里奧
Côte-Rôtie and Condrieu 132
艾米達吉 Hermitage 134
隆河南部 Southern Rhône 136
教皇新堡及其周邊
Châteauneuf-du-Pape and Environs 138
西隆格多克 Western Languedoc 140
東隆格多克 Eastern Languedoc 142
胡西雍 Roussillon 144
普羅旺斯 Provence 146
邦斗爾 Bandol 148
科西嘉島 Corsica 149
侏羅 Jura 150
薩瓦 Savoie 151
地區餐酒 Vins de Pays 152

義大利 Italy 154
義大利西北部Northwest Italy 158
皮蒙區 Piemonte 160
巴巴瑞斯柯 Barbaresco 162
巴羅鏤 Barolo 164
義大利東北部Northeast Italy 166
鐵恩提諾 Trentino 168
上阿第杰 Alto Adige 169
維羅那 Verona 170
弗里尤利-維內奇亞-朱利亞
Friuli-Venezi[illegible]lia 172



義大利中部Central Italy 174
托斯卡尼海岸區 Tuscan Coast 176
奇揚替 Chianti 178
蒙塔奇諾 Montalcino 181
蒙鐵布奇亞諾 Montepulciano 182
翁布里亞 Umbria 183
義大利南部Southern Italy 184
西西里 Sicily 186
薩丁尼亞 Sardinia 188

西班牙 Spain 189
加利西亞海岸 Galician Coast 194
多羅 Toro 195
斗羅河岸 Ribera del Duero 196
利奧哈 Rioja 198
那瓦拉 Navarra 200
索蒙塔諾 Somontano 201
加泰隆尼亞 Catalunya 202
普里奧拉 Priorat 204
雪莉酒鄉：安達魯西亞
Andalucia—Sherry Country 205

葡萄牙 Portugal 208
巴拉達以及唐產區
Bairrada and Dão 212
埃什特雷馬杜拉與塞圖巴爾半島
Estremadura and Setúbal Peninsula 214
阿連特茹 Alentejo 215
波特酒酒鄉：斗羅
Douro—Port Country 216
波特酒的酒商與酒窖
The Port Lodges 220
馬得拉 Madeira 222

德國 Germany 224
摩塞爾 Mosel 227
薩爾 Saar 228
中摩塞爾：皮斯波特
Middle Mosel: Piesport 230
中摩塞爾：貝卡斯特
Middle Mosel: Bernkastel 232
魯爾 Ruwer 234
萊茵高 Rheingau 235
萊茵黑森 Rheinhessen 240
那赫 Nahe 242
法茲 Pfalz 244
巴登-符騰堡 Baden Württemberg 248
弗蘭肯 Franken 250
薩克森及薩勒-溫斯圖特
Sachsen and Saale-Unstrut 251

英格蘭與威爾斯 England and Wales 253

瑞士 Switzerland 254
瓦瑞、沃德與日內瓦
Valais, Vaud, and Geneva 256

奧地利 Austria 258
瓦郝河谷 Wachau 260
克雷姆斯塔與坎普塔
Kremstal and Kamptal 262
布根蘭 Burgenland 264

匈牙利 Hungary 266
多凱 Tokaj 268

捷克與斯洛伐克
The Czech Republic and Slovakia 270
斯洛維尼亞 Slovenia 271
巴爾幹半島西部
The Western Balkans 272
保加利亞 Bulgaria 274
羅馬尼亞 Romania 276
前蘇聯共和國
The Former Soviet Republics 278

希臘 Greece 281
伯羅奔尼撒 Peleponnese 284

地中海東部 Eastern Mediterannean 285
北非 North Africa 287

北美洲 North America 288
加州 California 292
門多西諾與雷克
Mendocino and Lake 294
索諾瑪北部 Northern Sonoma 295
索諾瑪南部及卡內羅斯
Southern Sonoma and Carneros 298
那帕谷 Napa Valley 300
拉瑟福德 Rutherford 303
奧克維爾 Oakville 304
鹿躍區 Stags Leap 305
灣區以南 South of the Bay 306
中部海岸 Central Coast 308
謝拉山麓、洛代與三角洲
Sierra Foothills, Lodi, and the Delta 311
西南各州與墨西哥
Southwest States and Mexico 312
太平洋西北部Pacific Northwest 314
威廉梅特谷 Willamette Valley 316
華盛頓州 Washington 318
紐約州 New York 320
安大略省 Ontario 321

南美洲 South America 322
智利Chile 326
阿根廷Argentina 330

澳洲 Australia 334
西澳Western Australia 339
瑪格麗特河 Margaret River 340
巴羅沙谷 Barossa Valley 342
艾登谷 Eden Valley 344
克雷兒谷 Clare Valley 345
麥克雷倫谷及周圍地區
McLaren Vale and Beyond 346
阿得雷德丘 Adelaide Hills 348
石灰岩海岸地區 Limestone Coast 349
庫納瓦拉 Coonawarra 350
維多利亞州 Victoria 351
亞拉谷 Yarra Valley 354
塔斯馬尼亞島 Tasmania 355
新南威爾斯省與獵人谷 New South
Wales and Hunter Valley 356

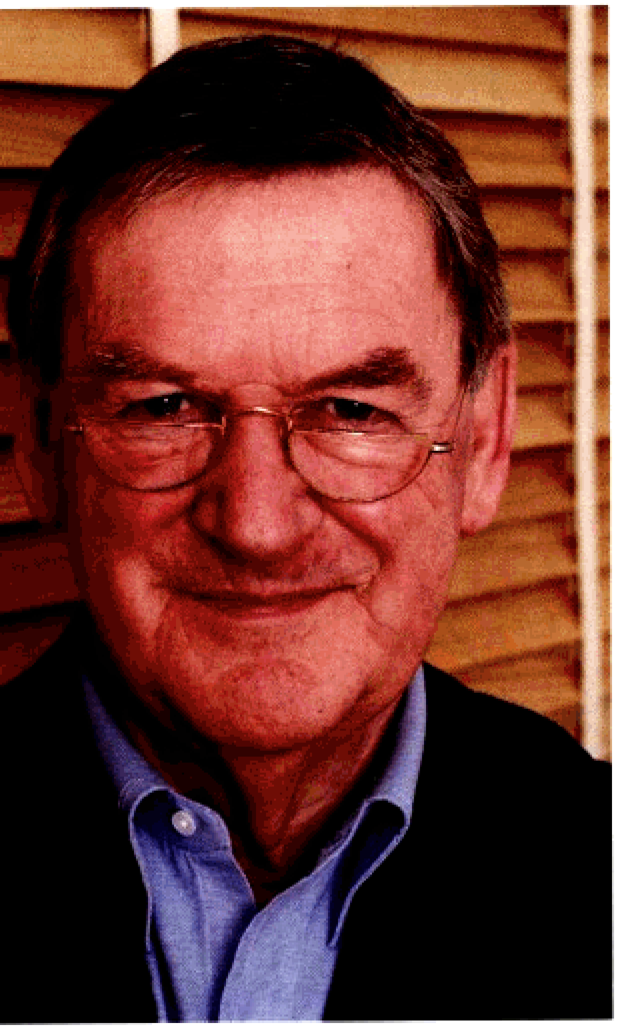
紐西蘭 New Zealand 358
霍克斯灣 Hawke's Bay 360
馬丁堡 Martinborough 361
馬爾堡 Marlborough 362
中奧塔哥 Central Otago 363

南非 South Africa 364
康士坦夏 Constantia 369
斯泰倫博斯與帕爾 Stellenbosch and
Paarl 370

中國 China 372
日本 Japan 374
其他亞洲地區 Rest of Asia 375

附錄
名詞解釋 376
索引 378
地名索引 385

前言



「葡萄酒意識還沒有成為全球的現象」，在本書的下一版付梓時我還會再寫下同一句話嗎？葡萄酒傳布得如此無遠弗屆，如此快速，在本書上一版出版時，亞洲的某些地方還被認為是一個望不見未來的葡萄酒外銷市場，但現在他們已經能自己生產和外銷葡萄酒了。您也許會認為，葡萄酒這個主題勢必會愈來愈難以預料，倘若如地震般的變動持續地進行下去，以傳統的方式來看待葡萄酒，真的會變得日漸不合時宜了。

自從葡萄酒開始跨出以歐洲為主的圈子，讓更多人對它感興趣時，討論葡萄酒的方式就要跟著改變了。1971年，在本書第一版問世時，如果說當時的葡萄酒強調的是葡萄園的地理條件、土壤和氣候等，那麼到了1980年代，在葡萄酒舞台聚光燈下的就是葡萄品種了。

曾經有段期間，大家認為酒質的祕密可以用化學分析及控制來得知及獲得；而在更早以前，葡萄酒的物理因素有一度被認為更為重要。接著又有生物化學，而現在又以自然動力種植法這種帶著神祕感的形式出人意料地捲土重來。從強調葡萄品種的重要性，後來又轉而重視起葡萄農，人的因素被賦予前所未見的聲望，這讓葡萄酒成為由名人崇拜所主宰的活動之一。針對新的消費者創造出新的行銷方式，流行的擺盪的確讓人很難忽視。但如果光靠一部電影就能讓葡萄農拔掉某一個葡萄品種，而全面改種另一品種，那麼我們必須要問：葡萄酒的世界中究竟是否存在著更基本不變的東西。

您一定會認為那些裝進廠牌酒瓶中、陳列在全球超市貨架上的數億公升的葡萄酒裡，沒有太多這樣的東西。日常的普通葡萄酒無論是否貼上葡萄品種或地理產區的標籤，都還是如假包換的葡萄酒。重要的是，因為釀酒技術的進步，現在除了極少數的例外情形，大部分的葡萄酒都是以正確合宜的方式釀造。

話說回來，要把葡萄酒釀得平淡無味也很困難。對全球大部分的葡萄酒消費者來說，即使是一般的葡萄酒都能帶來一段美妙的時光、對話和歡愉。不過，還有一小部分比較糟糕的人，他們從來就不想為他們的飲料或食物多付出一點錢，即使是一點點小錢。那些擠在籠子裡人工飼養的雞就是為他們發明的，粗糙的廉價葡萄酒也是。但對於那些經常旅行、偶爾或經常外食（也會自己動手烹調）以及樂於和朋友一起分享的人來說，他們在乎的卻是多元的選擇，無論是風味或文化都包括在內。簡單和複雜都是流行，所以你可以選擇義大利菜、亞洲菜或法國菜，全部通吃的觀念在今日的美食文化中已經少之又少，而且也幾乎到了荒謬的地步。食物如是，葡萄酒如是。要說現今還有什麼流行風的話，那就是多樣性。

咒語？

葡萄酒的多樣性是從什麼地方開始的？在釀造葡萄酒的地方、在產區、在產酒國、在釀酒的人們身上以及持續付出的關注，全都在一點一滴地培養這種多樣性。在過去四分之一世紀的短暫流行風潮之間，曾經試著要消解terroir（風土條件）的價值，把它當成是無意義的咒語。一些新的葡萄酒產區妒嫉名酒區的名聲，有時會將terroir描述成是一種長期附庸風雅下的產物。奇怪的是（或許應該說見怪不怪），當他們也逐漸摸熟他們的立足點，看著他們逐漸成熟的葡萄樹，品嘗他們自己釀造、日趨成熟的葡萄酒時，這些葡萄酒產區也開始區分出屬於自己獨特的terroir，找到他們自己葡萄酒中的地方感。

從一開始武斷地認為整個寬闊谷地的土壤和氣候都很完美，直到累積一個世代的經驗後，人們就能區分出其間的差別。排水佳的土壤或更陡的山坡、更多的晨霧或晚風，這些因素不是您在新種植區一開始就會注意到的，但是等過了10或20年之後，當您品嘗釀出的葡萄酒時，您就會知道哪些地方的葡萄成熟得最快，哪些地方要提防霜害，哪些地方適合栽種卡本內-蘇維濃（Cabernet Sauvignon）葡萄，而哪裡該種梅洛（Merlot）品種。如果要說酒標標示上有何全球性趨勢的話，應該是有愈來愈多的個別葡萄園名稱被標示出來，這些葡萄園所生產的葡萄酒，因為具有獨特的品質或特性，而被視為是優質好酒。對於本書讀者來說，這些葡萄酒才是真正的牛肉。

因為篇幅有限，您會發現本書還缺了一個元素，那就是關於葡萄酒美味的專章描述。為了能夠將所有影響葡萄酒多樣風味的元素，包括地理條件、土壤與氣候、文化和企圖心等全都涵蓋在本書中，所以我們只能將葡萄酒的品嘗經驗先擱在一旁。你可以在我們其他的著作中，找到各產區單一葡萄酒的品嘗評論。一杯接著一杯的葡萄酒吸引著我們，有時會讓我們失望，但有時又如此美好地讓我們的感官陶醉其中。我們在本書以冷靜口吻所形容的，例如帶著胡椒味的希哈（Syrah）、蜂蜜味的麗絲玲（Riesling），或者成熟且口感緊實的夜丘區（Côte de Nuits）紅酒，都曾在許多愉快的夜晚吸引我們的注意，刺激我們的味蕾，並為我們帶來整夜的驚喜。

討論精緻好酒，尋找適合的用語來描述與解釋，這並非裝模作樣，也不是想要挑戰平凡的味覺和感受。有些葡萄酒本身就具有一種自我表達的天賦，可以精確地傳達出所有釀造它們的力量。您吃不出草莓的產地，您吃不出魚來自哪條溪流，您也看不出寶石產自哪個礦坑；但是葡萄酒卻可以，從它的香氣，您不僅可以得知釀製這瓶葡萄酒的地方，也可以知道採用哪種葡萄品種，甚至還能推斷出葡萄收成的年份或生產的酒農。還有其他東西能如此全盤托出它的出處嗎？

挑燈夜戰

感謝Jancis和她能幹又適任的助理Julia，兩人為了這本書，將旅行、研究、整理及撰述等重擔一肩挑起，一聲感謝無法道盡我心中的謝意。當我讀她充滿魅力的文章時，經常會有意外收穫。有時我會提供意見，偶爾也會做點修改，但這本原是由我起頭的書，現在已經變成她的著作了，而且我確信，唯有她才有能力來完成這樣一本書。對於參與本書製作的其他工作人員，從繪製地圖到照片搜尋以及校對，我和Jancis都銘感在心。此外，我尤其要感謝貼心又永遠不知疲倦的主編Gill Pitts，她的能力及貢獻都無庸置疑。一本好書，絕對少不了像這類挑燈夜戰、樂在其中的熱忱工作者。本書初版至今已改版多次，前後36年的編輯過程中，我分別和許多團隊一起工作過，但這次的合作經驗是最快樂美好的。



概論



這是第二度有幸修訂這一本經典的葡萄酒工具書，在我們團隊長達兩年的辛勤努力下，終於完成了這本厚達400頁的大書，也是歷年來的最佳版本。這是個自我挑戰的工作，時刻鞭策著我必須面對從2001年本書發行上一版本後葡萄酒世界的快速及巨大轉變。2001年本書上一版本發行後的兩天，九一一改變了紐約的天際線，同時還有很多事物也永遠改變了。

雖然距離第五版上市至今僅有六年（先前的版本分別在1971、1977、1985及1994年出版），但如果要找出一個影響著現今世界（也同樣影響著葡萄酒世界）的全面性特徵的話，那應該是變化的腳步更為快速。我們必須急起直追，或至少要重寫及重繪，才能讓本書一直保持它36年居於葡萄酒書出版的先鋒地位。

只消看一下本世紀初全球在葡萄酒的消費和生產上的驚人興趣及數量，就能看出一些推動葡萄酒加速前進的動力。當我在1970年代中期開始提筆寫有關葡萄酒方面的文章時，確實有一些惶恐不安。在許多地方，葡萄酒（以及食物）一度被當成是不登大雅之堂的事物，如果你擁有傲人的高學歷，卻窮畢生之力投入於其中之一，很容易就被視為是浪費所學。

然而，今天的情況已經截然不同了。目前看起來很少會有藝文家、運動明星或工業領袖（以及比例愈來愈高的女性行家）會隱匿自己對葡萄酒的喜愛，而且許多知名人士也紛紛跨足到葡萄酒業，建造自己的酒莊或釀製葡萄酒，甚至不吝投資在葡萄酒的個人收藏上。

葡萄酒趕上了啤酒和香甜酒，成為全球首要經濟體所選擇的強勢飲料，而且美國不僅晉升為全世界最重要的葡萄酒進口國，同時也是歐洲以外的最大葡萄酒生產國。葡萄酒的魅力和對健康的助益總算征服了世界，連亞洲這個曾被認為對葡萄酒這個「病毒」免疫的地區，也有許多國家被葡萄酒大舉入侵了。

隨著葡萄酒愛好者的快速增加，以及通訊科技的驚人效率，讓這些人能夠盡速溝通，以往葡萄酒的流行趨勢也許需要一個世代才能傳開，現在卻只要一兩年就可蔓延到全世界。

流行的擺盪

單舉一個例子就能看出現在流行擺盪的速度有多快，在編輯本書上一版時，夏多內（Chardonnay）熱似乎正要席捲整個葡萄酒世界；而在之後的幾年間，對紅酒的著迷就取代了夏多內，時至今日，我們已經可以從一長串令人目眩神迷的所謂「遺產級」的葡萄品種中挑選頗具特色的葡萄酒，這些品種一度在它們的原產地幾近滅絕，現在則成為積極復育的珍貴品種。

還有另一個快速變遷的例子。在彙整本書前一版本的資料時，葡萄的有機種植還是少之又少的非主流活動，而與其近似、充滿神祕色彩的自然動力種植法甚至還可能為社會所不容。但今天，我們開始意識到我們所處星球所面臨的危機，許多葡萄農已經了解到永續經營的必要性及重要性，而且不少地位崇高的葡萄酒生產者也成為神祕的自然動力種植法的追隨者。

也許意料之中的，新版與上一版本之間最明顯且全面發展的變化是全球性的氣候變遷，以及這些改變對各地釀造的葡萄酒風格所帶來的影響。對於位處全球葡萄酒地圖北緣的葡萄農（偶爾也包括南緣）來說，地球暖化確實帶來了一些明顯可見的好處。舉例來說，加拿大、英國以及（特別是）德國，現在已經可以比本書上一版本出版時更能確保葡萄自然成熟。

科技的進步（尤其是冷藏與灌溉技術），一直以來都是傳統的葡萄種植區得以往赤道推進的後盾，這些技術也讓一些接近赤道的新葡萄酒產區能夠發展起來。但是顯而易見的，在全球許多地區，尤其是澳洲、加州以及西班牙的某些地區，在未來幾年內，水源供應是否充裕卻可能成為令人關切的主要隱憂。

愈來愈多的葡萄農已經知道如何善用衛星定位導航之類的先進科技，來觀測分析葡萄園在各個小區之間的細微差別。目前，我們也看到了全球葡萄酒版圖的大幅擴展，而在本書第五版出版之後與第六版發行之前的這段時間所擴增的葡萄園，主要的推動力量同時來自社會因素以及氣候因素。

直到1990年代後期之前，亞洲幾乎在葡萄酒世界中缺席，但現在似乎在葡萄酒的生產與消費上已有愈來愈重要的趨勢。中國目前已經成為全球第六大的葡萄種植國，在此一版本中，我們特別為這個幅員遼闊的國家擴增篇幅，而在未來的版本中再度擴充篇幅應該是勢所難免。

為了向美國加州眾多優秀的生產者致意，我們也特別在本書中多加一些頁面來介紹，提供更多那帕谷（Napa Valley）的詳細內容，增加了拉瑟福德（Rutherford）、奧克維爾（Oakville）和鹿跳區（Stags Leap District）等分區的詳細地圖。同樣在北美洲更偏北的地方，我們首度繪製了加拿大西部British省Okanagan Valley產區的地圖，這是一個比較新且有趣的葡萄酒產地。

澳洲的葡萄酒地圖持續往更寒冷的氣候區擴張推進，所以本書在介紹這個葡萄酒世界的重要產國時，也比上一版本增加了較多的篇幅，包括南澳石灰岩海岸（Limestone Coast）產區的全新地圖，另外巴羅沙谷（Barossa Valley）、艾登谷（Eden Valley）、麥克雷倫谷（McLaren Vale）和阿得雷德丘（Adelaide Hills）的地圖也更為詳細。

同樣在南半球的紐西蘭，境內有全世界最南邊的葡萄園，介紹篇幅也增加了，馬丁堡（Martinborough）和中奧塔哥（Central Otago）都有各自的產區地圖，這是紐西蘭發現黑皮諾（Pinot Noir）品種非凡特色的一個象徵。至於南非的歷史產區康士坦夏（Constantia）至今仍然生產值得信賴的葡萄酒，讀者可以從專屬的產區地圖獲益。

過去這段時間，歐洲的葡萄酒也同樣在演變中，本書全新的地圖可以為證，其中包括德國的數個產區、奧地利的克雷姆斯塔（Kremstal）和坎普塔（Kamptal）產區、希臘的伯羅奔尼撒（Peloponnese）半島以及西班牙的多羅（Toro）產區。雖然在本書上一版本中，西班牙的篇幅已經大幅修改過了，但最近幾年，要跟上西班牙不斷變動的葡萄酒發展腳步，還真是一件相當困難的事。

法國的葡萄酒產區一直都是本書各個版本的主角，也都以特別詳盡的地圖呈現，這不僅因為法國的葡萄酒歷史淵遠流長，也因為法國葡萄酒錯綜複雜以及縝密的產區分級制度。在這次版本中，我們還另外增加了一幅全新且非常有用的法國產區各種土壤類型地圖，幫助讀者了解何以法國葡萄酒的面貌如此豐富多元；此外，還有一張新地圖是法國聖愛美濃（St-Emilion）這個改變最為明顯的法定產區。

在我們購買的所有物品中，葡萄酒是最能追溯其地理產區的產品。當我們從貨架取下一瓶葡萄酒或閱讀葡萄酒酒單時，就能馬上得知生產者、釀造時間、產地等相關訊息，目前只有極少數的商品能夠做到這種程度。這正是充滿熱忱的葡萄酒愛好者為何必須擁有一本葡萄酒地圖集的原因，無論您在

何處（在車上、在產地、在酒鋪或在火爐邊）都能隨時查閱，幫您找到每一瓶酒最詳盡精確的產地位置。

即使是在這個有Google Earth以及眾多網路資訊的時代，本書的地圖仍是許多葡萄酒愛好者的參考標準，這讓我們深深引以為傲。當然，這些獨一無二、專為葡萄酒設計且針對相關主題所繪製的地圖一直都是本書奠定聲譽的基石，但這只是本書提供的部分功能而已。

在本書中，我們也針對葡萄園、酒廠以及葡萄酒的內外環境深入講解及提出意見，在這個日趨複雜的葡萄酒世界中，我們對於所扮演的詮釋者角色，也愈來愈有自覺與體認。

舊版的文字讀來令人擊節讚賞，因此修訂時我盡量保持原文的完整性，但本世紀的變動實在太過快速，為了保持本書的實用性及反映現實，許多章節不得不做更大幅度的修改；負責審訂地圖地名的Andrew Johnson，也發現了這次地圖的修改幅度更甚於以往。

當然，本書的目的不僅是讓讀者擁有一本隨時可以參考的工具書，更是我們對全世界每個葡萄酒產區充滿熱情的完整介紹。我們就像牽著讀者的手，跟他們解釋為什麼這個地方是如此特別，而這些地方又如何將它們別具一格的特性印刻到所生產的葡萄酒中。

不過，氣候、技術、流行和法令的不斷變化，也意味著這些敘述必須經常重新修訂。除了葡萄酒表面的一些特徵，以及這種神奇飲料所帶來的那種讓人發自內心深處的滿足之外，關於葡萄酒的其他事物很少是永恆不變的。

在20世紀末的時候，曾經出現過一個風潮，特別是在歐洲以外的產區，當時葡萄酒的生產者會同時向很多不同的葡萄農購買葡萄來混釀，因此，每家酒廠的所在地（及生產葡萄酒的地點）未必就是葡萄的生長之處。

然而，也有愈來愈多具有前瞻性的釀酒師開始著迷於每塊葡萄園區的獨特風味，目前我們也看到市面上推出了更多的單一葡萄園葡萄酒，這說明了為何在此一版本中的許多地圖上會增加更多值得注意的葡萄園，其中還包括歐洲以外的產區。

雖然我樂於看到，經過數十年後，釀酒師、葡萄品種以及酒評家評分已逐漸取代真正創造葡萄酒的地理條件，而成為影響葡萄酒的優先因素，但是不可否認的，葡萄酒的世界仍持續受到地理這個最重要面向的影響。



中國人著名的手藝與工作倫理現在也被用在葡萄種植與葡萄酒的釀造上，左圖是奧地利人出資在河北省關建的朗格斯酒莊梅洛葡萄園。現在中國新種的葡萄主要為釀造波爾多紅酒的品種。

本書編輯要點

本書在繪製地圖時都以消費者的角度為主，而不是葡萄酒的官僚制度。倘若某個法定產區（不管是AC、DOC、DO、AVA、GI或南非的ward）雖然存在，但是對於喝葡萄酒的人卻沒有實際意義的話，我們的原則是略過不提。

相反的，如果某個產地、地區或行政區的名字具有與葡萄酒相關的意義，即使還沒有正式為官方所認定，我們還是傾向於特別標明。

我們在地圖上標出了我們認為全球葡萄酒愛好者會特別感到興趣的一些酒廠及酒莊，考量的重點包括葡萄酒的品質或是在當地的影響力。然而，在某些地區，要在地圖上正確指出一個釀酒企業的位置，卻日漸困難。

許多酒廠在業務運作上，都會設置一個稱為「酒窖入口（cellar door）」的展館或銷售處，一般都離真正生產葡萄酒的地方（有時甚至可能只是一個代釀的酒廠或出租設備的釀酒中心）有一段距離，這種情形在美國加州和澳洲尤其常見（但其他地方也有）。如果是這類的生產者，我們標出的是cellar door的所在地點，因為葡萄酒愛好者可以在這裡找到所有的產品。

在布根地金丘區（Côte d'Or）詳細的地圖中，我們沒有標出葡萄酒生產者的位置，因為這些地圖的重點是葡萄園而不是酒廠，而且區內酒廠也大都擠在同一個村子的街道上。

至於同一個國家的不同葡萄酒產區要如何排序，我們則試著以自西往東以及由北往南的原則為規則，不過所有原則都會有例外發生。例如法國就與前述原則相反，其地區餐酒（Vins de Pays）在書中另闢專章討論，但其酒標卻出現在與其地理區相近的章節裡。

本書所選介的酒標比以往任一版本都還要嚴格挑選（這種編輯方式在本書初版問世時，一度是葡萄酒出版品的創舉），我們所選介的酒標，力求能夠代表該國、該產區或該區塊最好的葡萄酒（就我個人觀感來說）；至於酒標上的年份則沒有特別的意思，不過本書出版時，這些酒款大都是新近且極好的年份。

這些選介跨越了許多個年份，即使是新產區也至少要有數個年份的觀察依據。各頁選介的酒標數目通常都視版面篇幅而定，與該區產酒的品質優劣無關；而酒標的排列順序也不代表品質上的優劣，主要是配合版面、地理位置、葡萄品種以及方便圖說描述等原因而決定。

誌謝

一如以往，首先我要熱切感謝Hugh Johnson，我很高興能有這樣一個慷慨、不吝幫助他人、修養好又才華洋溢的合作夥伴，他投入工作的熱忱也令人感動，不僅詳細檢查每張照片和地圖，親自讀過每一個字，還要撥冗修訂我的文稿，讓這些內容有如灑上金粉般地照亮了書中的地圖。

在過去兩年裡，幸好有我的助手兼同事葡萄酒大師Julia Harding一旁協助，她的專業知識、勤勞與驚人的記憶力，幫我建立了涵蓋全球的資訊網絡，提供在葡萄園、酒廠與實驗室方面的全面性資訊。在這一點上，我想我們也要感謝電子郵件所帶來的神奇便利，沒有這樣的現代化工具，這個修訂版本可能要耗費近兩倍的時間才能完成。

此外，我們還非常幸運地能有主編Gill Pitts來統籌整個編務工作，才能在相對較短、幾乎不可能的時間之內完成所有繁瑣的工作，讓本書得以順利出版，這是她犧牲許多休假所換來的，但她卻又能神奇地保有一貫的幽默感。因為她跟Julia的工作效率與合作無間，所以當繪圖者Zoë Goodwin在施展她獨特且不可或缺的奇特魔法時，我完全不需要見到她。我要做的，只是坐享她以高效率、專業以及讓人嘆為觀止的一致性所完成的成果。

在這組令人欽佩的團隊中，還要特別感謝Sarah Ahmed的搜尋技術，以及Philippa Bell在過去幾個月的辛苦工作與不屈不撓的精神，這份無人想做的工作必須經常地追查來自全球各地最晦澀難解的酒標。

我也很高興可以有機會直接和藝術指導Tim Foster以及美術編輯Yasia Williams進行討論，這總讓我充滿信心且受益良多。Hugh和我非常感謝所有參與的工作人員，在他們的分工合作下，將我們絞盡腦汁的許多構想都一一轉化成美麗的真實畫面。此外，在繪圖領域中有如灰衣主教般辛勤工作的Alan Grimwade和他在Cosmographics公司的團隊對本書也貢獻良多。

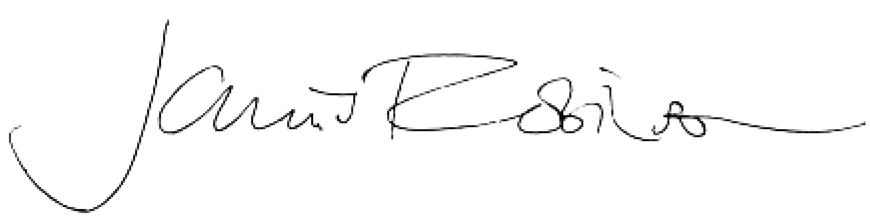
縮寫對照表

下面這些是書中最常用的縮寫，出現在各區的內文及圖例中。

ft 英呎	AC 法國法定產區
g 公克	AVA 美國法定葡萄種植區
ha 公頃	DO 西班牙法定產區
hl 百公升	EU 歐盟
in 英吋	GI 地理標示
kg 公斤	INAO 法國法定產區標準局
km 公里	OIV 國際葡萄酒協會
l 公升	
m 公尺	
mm 公釐	

當然，功不可沒的還有所有列在本書400頁上的感謝名單，以及那些不慎漏列的人，同時也要感謝來自全球各地許多不同領域的資訊提供者的善意回應。本書若有任何錯誤，責任都在我身上，他們也不該為本書所表達的許多意見負責，像挑選酒標這種有個人偏好考量的事情當然也包含在內。

最後，我要向我的家人致上謝意，我的子女Julia、Will和Rose都已經大到可以看出他們是否會有人想買我寫的書了。



關鍵資訊

在許多地圖中都會輔以一個小檔案，其中包括許多各區重要的統計數據、位置、種植的葡萄品種、葡萄種植的主要威脅以及最重要的氣象觀測資料。

這些關鍵資訊是以澳洲葡萄種植及釀造專家Richard Smart博士和John Gwalter在2000年熱心提供的氣象資料為基礎製作而成，這些數據均來自氣象站對當地氣候的多年記錄分析。在許多地圖中，氣象站的位置會以紅色的倒三角形符號標示，大都位於城鎮邊緣地帶而不在葡萄園裡，這也表示由於市區發展及不同的海拔高度，葡萄園的實際情況會與部分數據有些微差距，通常會比葡萄園本身暖和一些。另一方面，因為全球氣候的改變，我們所收集的這些葡萄酒產區的基本資料，經過數年變化，在溫度上都有些微的暖化現象。不過，我們相信這些2000年的觀測數據出入不大，仍足以比較各產區的差異（這也正是它們的主要功能），所以在此一版本中我們沒有更動。

我們可以比較乾熱的阿根廷門多薩（Mendoza）和較涼爽潮濕的波爾多兩地非常不同的統計資料。在右側圖表中，曲線代表每月平均最高與最低氣溫，另外也繪出了每月平均雨量。門多薩的數據是從七月到翌年六月，而波爾多的數據則是從一月到十二月。

緯度／海拔（ft/m）

一般而言，緯度愈低（或者說愈接近赤道）氣候就愈溫暖，不過這會因為海拔高度而抵銷，高度也是決定某個地方日夜溫差的主要原因：葡萄園的海拔愈高，其日間（最高溫）與夜間（最低溫）的溫差就愈大。

一月／七月平均氣溫（攝氏）

最炎熱月份的平均氣溫，通常是了解某個產區生長季氣溫的參考數據。Richard Smart和Peter Dry兩人在澳洲的研究，就發現葡萄的生長季溫度可以簡單但精確地以最熱月份（北半球的七月與南半球的一月）的平均溫度來看。

年平均雨量（公釐）

從平均的總雨量可以了解每年大約可以供應多少水分。

採收季雨量（公釐）

若大部分葡萄進行採收（時間通常會因品種和年份而不同）的當月平均雨量愈高，葡萄腐爛的危險也愈高。

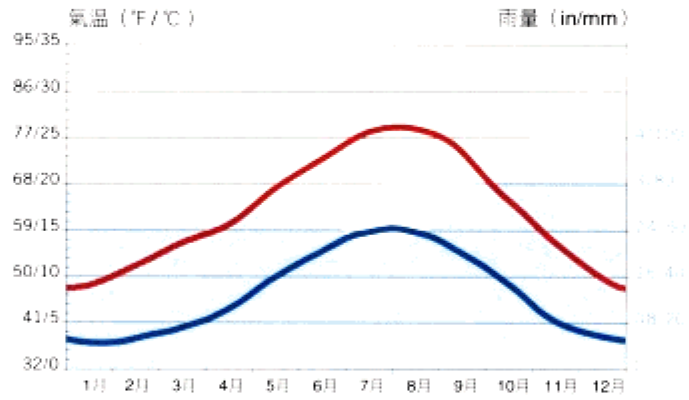
葡萄種植的主要威脅

一般說來，跟氣候有關的各種威脅都有可能包括在內，例如春霜、秋雨，同時還有地方特有的害蟲或葡萄樹的病害。請參見書末的名詞解釋。

主要葡萄品種

沒有列出完整的品種名單，而以當地最常見的釀酒葡萄代表。

波爾多



波爾多氣象觀測點：Merignac鎮

緯度／海拔：44.50°／60公尺

七月平均氣溫：20.3℃

年平均雨量：850公釐

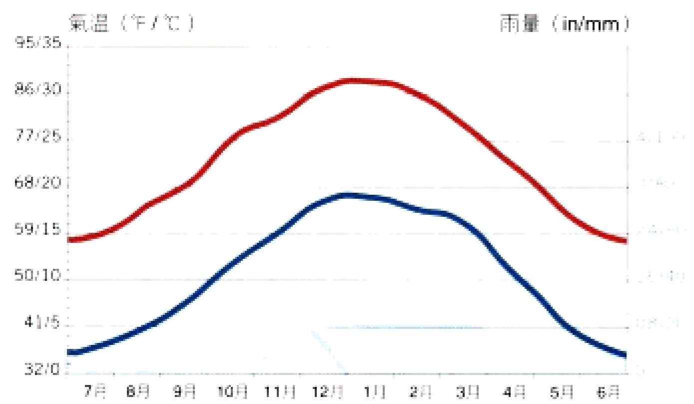
九月採收季雨量：70公釐

主要種植威脅：秋雨以及真菌類疾病

主要葡萄品種：梅洛、卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗（Cabernet Franc）、榭密雍（Sémillon）、白蘇維濃（Sauvignon Blanc）、Muscadelle

最高溫（°F / °C）
最低溫（°F / °C）
雨量（in / mm）

門多薩



阿根廷氣象觀測點：門多薩

緯度／海拔：32.5°／760公尺

一月平均氣溫：23.9℃

年平均雨量：200公釐

三月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：夏季冰雹

主要葡萄品種：Bonarda、Malbec、Criolla Grande、Cereza、卡本內-蘇維濃、Barbera、Sangiovese

葡萄酒的世界



全球葡萄酒地圖已經不再像過去一樣，是由南北半球溫帶地區這兩個彼此分離的帶狀區域所構成。隨著全球暖化以及愈來愈繁複的熱帶葡萄種植技術的發展，當您翻閱本書時，全球葡萄酒地圖的全貌正在不停變化中。

根據國際葡萄酒協會最新的統計數據，歐洲國家依然是全球最重要的葡萄酒產國，但是亞洲國家卻以新生之犢迅速竄起，尤其是中國。

當然，整個亞洲地區的這些新葡萄園不是專為產製葡萄酒而闢建，所有標示「†」符號的國家，國內的葡萄園有一大部分是用來生產新鮮葡萄及葡萄乾，所以其平均產量會因此而有偏差（全球排名第25、26和32名的葡萄種植國家分別為伊拉克、阿富汗和葉門，但因為還沒有正式生產葡萄酒，所以不列入名單中）。

從1990年代中期以後，美洲和澳洲也逐漸成為舉足輕重的葡萄種植地區，澳洲、智利和美國新增加的葡萄園十分可觀，不過這些國家在2005年前後擴增的速度已經減緩。

由於一些東歐國家葡萄園的狀況不明，全球葡萄園的總面積在1998年到2004年之間幾乎沒有增加，但是全球的葡萄酒產量卻在同期增加了將近14%，主要原因是更有效率的葡萄種植以及氣候更穩定的夏天。

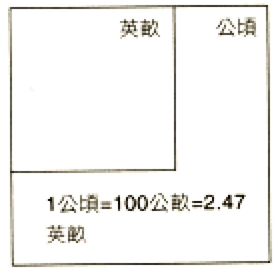
但是，即使全球的葡萄酒消費量在同一時期也增加了8%，但供需的差距讓我們還是離不開歐洲葡萄種植最主要的難題：過度生產沒有人要喝的葡萄酒種類。

歐洲持續透過將過剩的葡萄酒蒸餾成工業用酒精，以及付錢給葡萄農拔掉地點條件不佳的葡萄園來維持葡萄酒的價格，這類老舊的議題顯然仍無定論。而像阿根廷和南非等國家，則靈活地將過剩的葡萄壓製成葡萄濃縮汁和以白蘭地為基酒的飲料。

全球葡萄園的分布

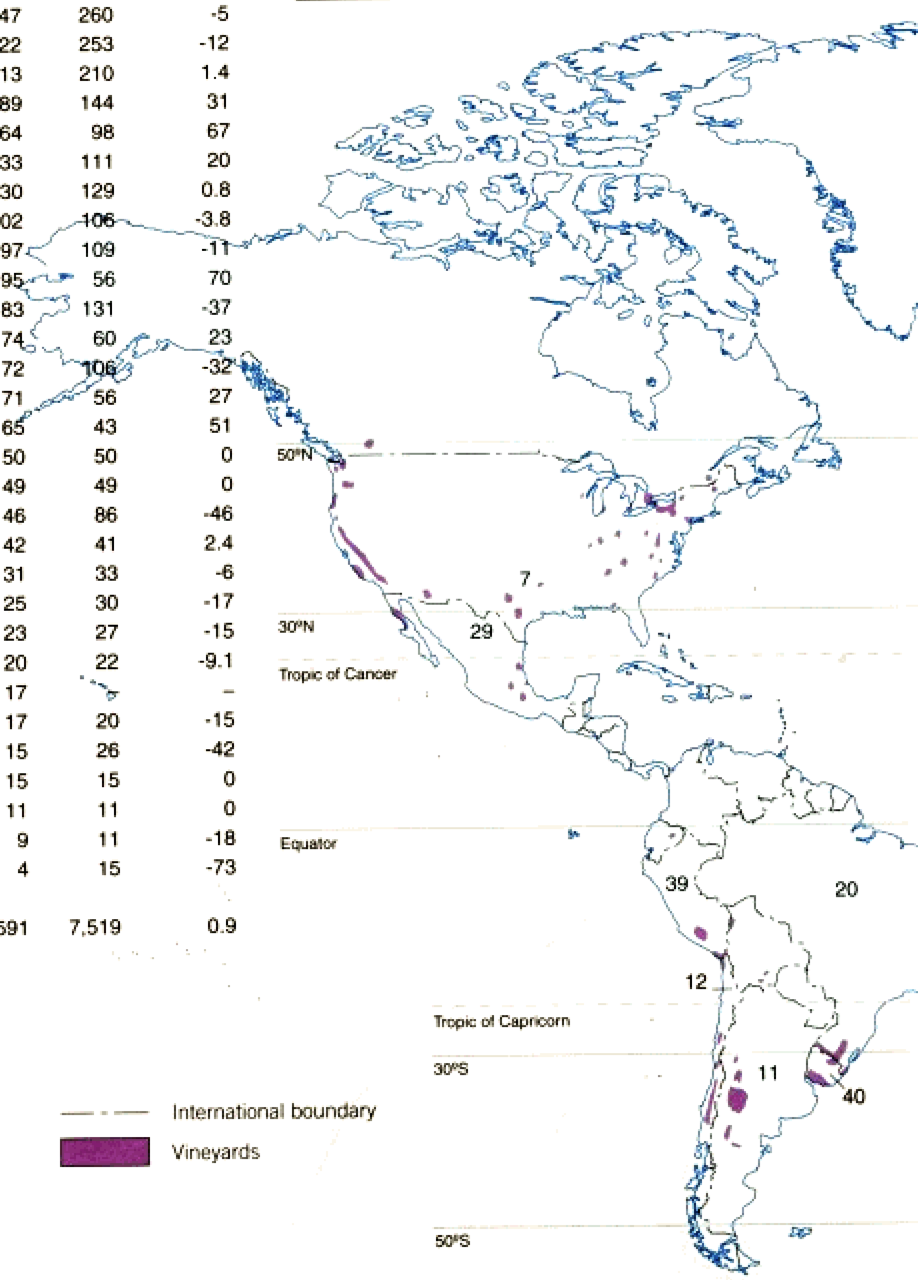
（單位：1,000公頃）

排名	國家	2004年	1998年	改變%
1	西班牙	1,200	1,180	1.7
2	法國	889	914	-2.7
3	義大利	849	899	-5.6
4	前蘇聯共和國*	587	788	-25
5	土耳其 †	570	602	-5.3
6	中國 †	471	194	143
7	美國	398	364	9.3
8	伊朗 †	296	270	9.6
9	葡萄牙	247	260	-5
10	羅馬尼亞	222	253	-12
11	阿根廷	213	210	1.4
12	智利 †	189	144	31
13	澳洲	164	98	67
14	南非	133	111	20
15	希臘	130	129	0.8
16	德國	102	106	-3.8
17	保加利亞	97	109	-11
18	阿爾及利亞 †	95	56	70
19	匈牙利	83	131	-37
20	巴西 †	74	60	23
21	塞爾維亞與蒙特內哥羅*	72	106	-32
22	埃及 †	71	56	27
23	印度 †	65	43	51
24	摩洛哥 †	50	50	0
27	奧地利	49	49	0
28	敘利亞 †	46	86	-46
29	墨西哥 †	42	41	2.4
30	斯洛伐克與捷克共和國	31	33	-6
31	南韓	25	30	-17
33	突尼西亞 †	23	27	-15
34	日本	20	22	-9.1
35	斯洛維尼亞	17		–
36	塞浦路斯 †	17	20	-15
37	黎巴嫩 †	15	26	-42
38	瑞士	15	15	0
39	秘魯 †	11	11	0
40	烏拉圭	9	11	-18
41	約旦 †	4	15	-73
	全球總計	7,591	7,519	0.9

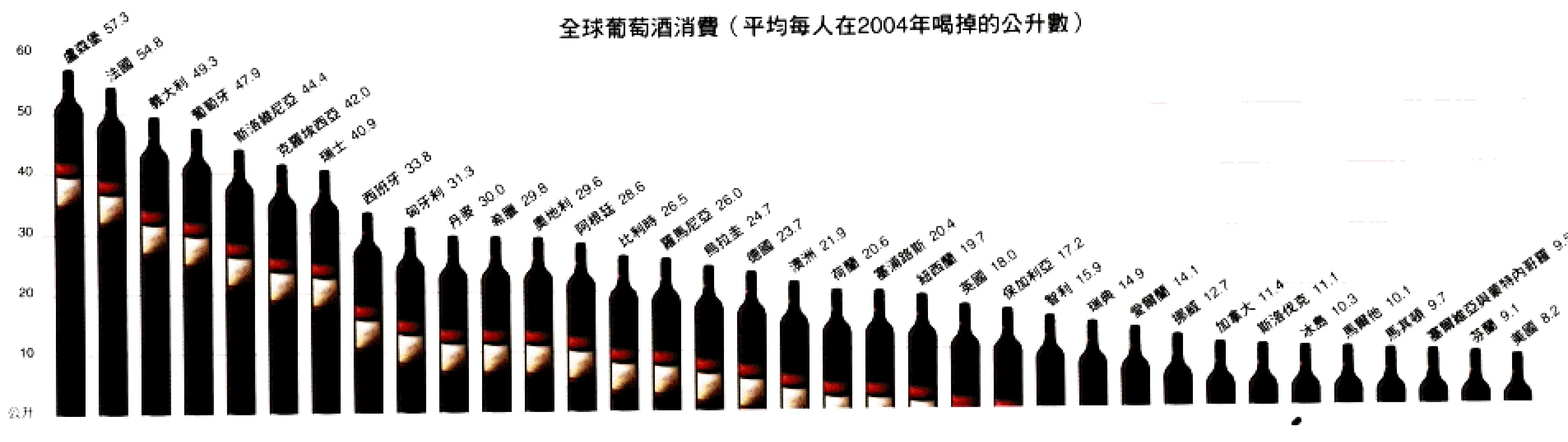


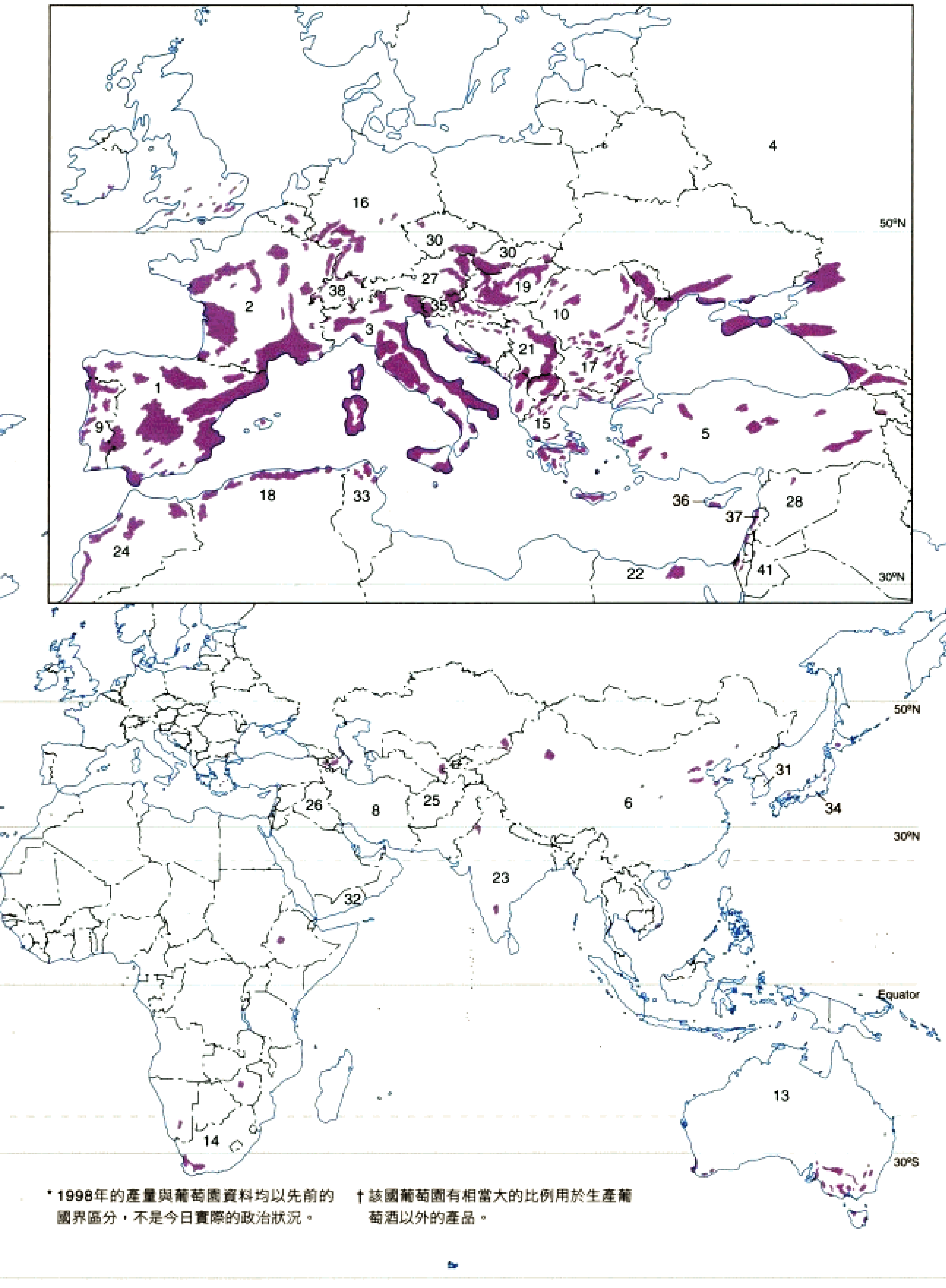
百公升

百公升（hectoliter）是最常見的葡萄酒計量單位，約等同於22英制加侖。



全球葡萄酒消費（平均每人在2004年喝掉的公升數）





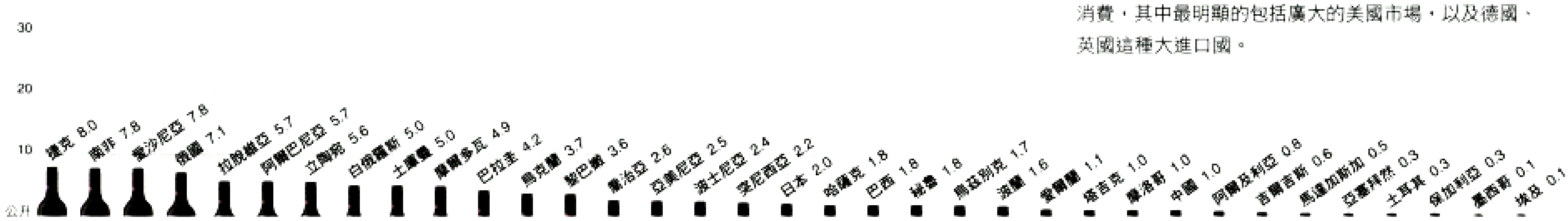
葡萄酒產量（以1,000百公升為單位）

國家	2004	1998	2004單位公頃產量（百公升）
北美洲			
美國	20,169	20,450	50
加拿大	522	343	–
拉丁美洲			
阿根廷	15,464	12,673	73
智利 †	6,301	5,475	33
巴西†	3,925	2,782	53
烏拉圭	1,126	1,132	125
墨西哥†	1,100	1,112	26
秘魯 †	130	120	12
玻利維亞 †	20	20	–
歐洲			
法國	57,386	52,671	65
義大利	53,000	54,188	62
西班牙	42,988	30,320	36
前蘇聯共和國*	12,386	15,093	21
德國	10,047	10,834	99
葡萄牙	7,481	3,621	30
羅馬尼亞	6,166	5,002	28
匈牙利	4,340	4,180	52
希臘	4,295	3,826	33
奧地利	2,735	2,703	59
保加利亞	1,949	3,308	20
塞爾維亞與蒙特內哥羅*	1,740	4,025	24
瑞士	1,159	1,172	77
斯洛伐克與捷克共和國	949	940	31
斯洛維尼亞	506	–	30
盧森堡	156	160	–
阿爾巴尼亞	100	105	–
馬爾他	70	32	–
英國	17	12	–
比利時	2	1	–
非洲			
南非	9,279	8,156	70
阿爾及利亞 †	770	360	8
突尼西亞 †	375	352	16
摩洛哥 †	350	298	7
歐洲／中東			
塞浦路斯 †	404	710	23
土耳其 †	250	278	0.4
黎巴嫩 †	150	186	10
以色列 †	60	90	–
遠東			
中國 †	11,700	3,550	24
日本	862	1,301	43
大洋洲			
澳洲	13,811	7,415	84
紐西蘭	642	606	–
全球總計	**294,882**	**259,602**	**39**

* 1998年的產量與葡萄園資料均以先前的國界區分，不是今日實際的政治狀況。

† 該國葡萄園有相當大的比例用於生產葡萄酒以外的產品。

全球葡萄酒的總消費量整體逐步成長，但是從1998年開始，全球每人平均消費最多葡萄酒的前十個國家，除了瑞士和葡萄牙比較穩定外，都呈現明顯的衰退現象。全球葡萄酒消費量之所以增加的主要原因，是在前十個大國之外有非常多的國家對葡萄酒有更熱情的消費，其中最明顯的包括廣大的美國市場，以及德國、英國這種大進口國。





遠古世界



葡萄酒的歷史早在有文字記載之前就已經展開了。葡萄酒與東方文明淵源甚深，不論是泥板文獻、紙莎草紙或埃及墳墓壁畫都有許多關於葡萄酒的記載。在葡萄酒罐上刻畫出的人類生活，工作、爭吵、相愛和擔憂，都與如今的我們無異。雖然埃及法老的葡萄酒生動地被描繪了下來，讓我們得以窺見當時的景象，但因為年代悠遠而不具任何意義。我們的葡萄酒時代可以上溯到腓尼基人（大約從西元前1100年起）和希臘人（晚了腓尼基人350年）殖民整個地中海的時代，就是在這個時候，葡萄酒開始傳到了義大利、法國和西班牙這些最後成為真正原產家園的地方。

希臘人稱義大利是一塊植滿葡萄樹的土地（見153頁），而維京人也因為在美洲發現了大量的原生葡萄樹而稱美洲為葡萄的土地，時間大約在西元1000年。北非、西班牙、普羅旺斯、西西里島、義大利半島和黑海地區在希臘和腓尼基時期，就已經開始種植他們最早的葡萄園。

古希臘

詩人筆下讚頌的古希臘葡萄酒跟現代的希臘酒並沒有太多關聯，當時在雅典甚至還流行一種餐後遊戲，玩者將杯中最後幾口葡萄酒潑向空中來沖擊頂在棍子上巧妙維持平衡的盤子，靈敏的年輕人需要經過練習才能在這種*kottabos*的遊戲中獲得好成績。但是，據我們所知，當時所謂的葡萄酒杯裡裝的幾乎全都是添加香草、香料和蜂蜜的攙水（有時加的甚至是海水）葡萄酒，這不免讓人懷疑這些葡萄酒的先天品質。愛琴海上不同島嶼所生產的葡萄酒，因為獨特性而受到相當高的讚譽是不爭的事實，其中又以Chios島生產的葡萄酒特別受到市場歡迎。不過，這些酒到底喝起來是什麼滋味，我們無從得知。

希臘先在義大利南部大規模經營釀酒葡萄的種植，接著是托斯卡尼（Tuscany）的Etruscans及更北邊的地區，然後是羅馬地區。在古羅馬時期有太多關於葡萄酒以及釀酒的記載，因此我們可以約略勾勒出羅馬帝國早期的葡萄酒地圖。最偉大的作家，甚至包括古羅馬詩人Virgil，都曾寫過指導葡萄酒農的文章，Virgil的「葡萄樹熱愛開闊的山丘」，也許就是提供給歐洲葡萄酒農的一個好建議。

其他的內容則偏向估算方面的建議，例如討論要如何在不損失人力的情況下，讓奴隸能盡量吃得少睡得少，做最大的剝削利用。羅馬的葡萄種植規模相當大，而商業利益的估算正是其經營手段的核心。葡萄酒的種植與釀造遍及羅馬帝國各地，因此羅馬必須從西班牙、北非等殖民地（或者說整個地中海沿岸），利用水道運進難以勝數的尖底陶瓶來盛裝葡萄酒。龐貝古城是當年羅馬帝國的觀光度假區，同時也是葡萄酒貿易的倉儲中心，因此保存著許多詳細的證據。

羅馬時期的葡萄酒究竟有多好？有些酒的保存能力顯然已超出我們的想像，這足以證明當時的釀酒技藝不能小覷。當時在葡萄汁釀造前會先加熱濃縮，然後將葡萄酒直接放在壁爐上面貯存，讓它曝露在煙燻之中而達到有如馬得拉酒（Madeira）的熟成效果。

早期的葡萄酒器

西元前3000年

巴比倫

雖然有比右圖這個還要古老的葡萄酒器（例如在喬治亞），但這個精緻的酒器作品卻透露出，葡萄酒在古代的美索不達米亞文化中扮演著非常重要的角色。依據希臘作家Herodotus的記載，美索不達米亞人喝的葡萄酒是從幼發拉底河的上游進口的。此葡萄酒器的出酒口跟西班牙的*porrón*酒壺相當神似。



西元前1900年

古埃及

相較於其他時期，我們對埃及法老時期關於葡萄的種植、釀酒的方法以及飲用方式認識得更多。他們會特別保留標示年份以及單一葡萄園的葡萄酒，並且使用貴重金屬製成的酒杯。右圖這個銀製杯子是在埃及古城Luxor附近的Montu神廟發現的。



西元前560－前530年

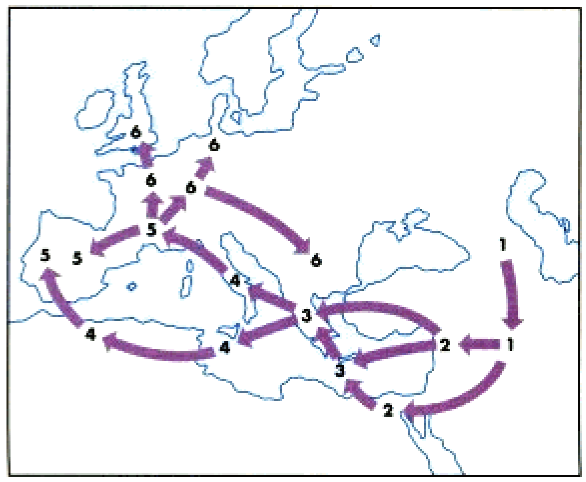
古希臘

在饗宴之中，希臘人發展出了儀式用的葡萄酒，饗宴期間所喝的酒混合了水和香料，以裝飾精美的陶瓶盛裝。這個雙耳陶瓶上描繪的是很常見的酒神Dionysus相關畫像。



從底比斯附近的Kha'emwese墓穴中所發現的古埃及葡萄採收圖，這是約為西元前1450年左右的作品。在這些仍然保存完好的壁畫中，生動描繪了埃及葡萄種植及釀酒的所有過程。

起源自高加索或美索不達米亞(1)，時間約在西元前6000年。埃及和腓尼基(2)開始種植葡萄，時間約在西元前3000年。到了西元前2000年，希臘(3) 也開始栽種葡萄；西元前1000年時，傳進義大利、西西里島和北非(4)。此後的500年間至少邊傳布到了西班牙、葡萄牙以及法國南部(5)，可能也傳到了俄羅斯南部。最後，葡萄隨著羅馬人一起到達了歐洲北部(6)，並遠至英國（參見地圖）。



羅馬的偉大年份

歷經數世紀以來，羅馬時期的偉大年份不僅廣被討論，甚至似乎跨越過完全不可能的漫長時間而還能品嘗。知名的Opimian酒釀自Opimian大帝開始執政的西元前121年，並在125年之後還能品飲。

羅馬人曾經擁有保存葡萄酒所必備的所有條件，雖然他們沒有採用跟我們現在一樣的材料，以玻璃瓶來說，當時並沒有用來保存葡萄酒，而木造的酒桶也只在高盧地區（包括現在的德國）使用。就像希臘人，羅馬人也使用陶製的尖底瓶來盛裝葡萄酒，容量約35公升。

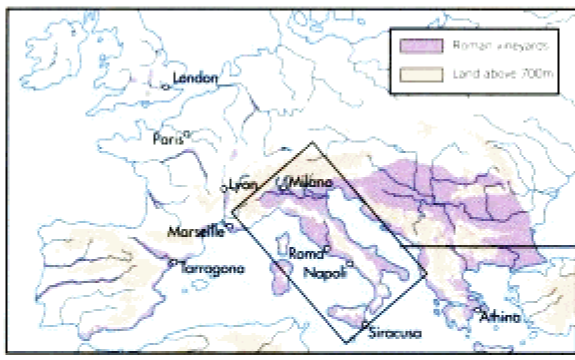
2000年前義大利人所喝的大部分葡萄酒，可能跟他們現代一些比較簡單的當代義大利葡萄酒一樣，年輕、釀造較粗糙，視不同年份而呈現出銳利或強勁的口感。羅馬時期讓葡萄藤攀爬在樹上的種植方法，甚至在義大利南部的某些地方還一直沿用到近代，在葡萄牙北部甚至更為常見。

希臘人將葡萄酒帶到高盧南部，而羅馬時期就已經開始在當地種植與釀造葡萄酒了。在西元5世紀羅馬人撤離現今為法國的高盧地區時，已經為幾乎是所有現代歐洲最著名的葡萄園打好了基礎。

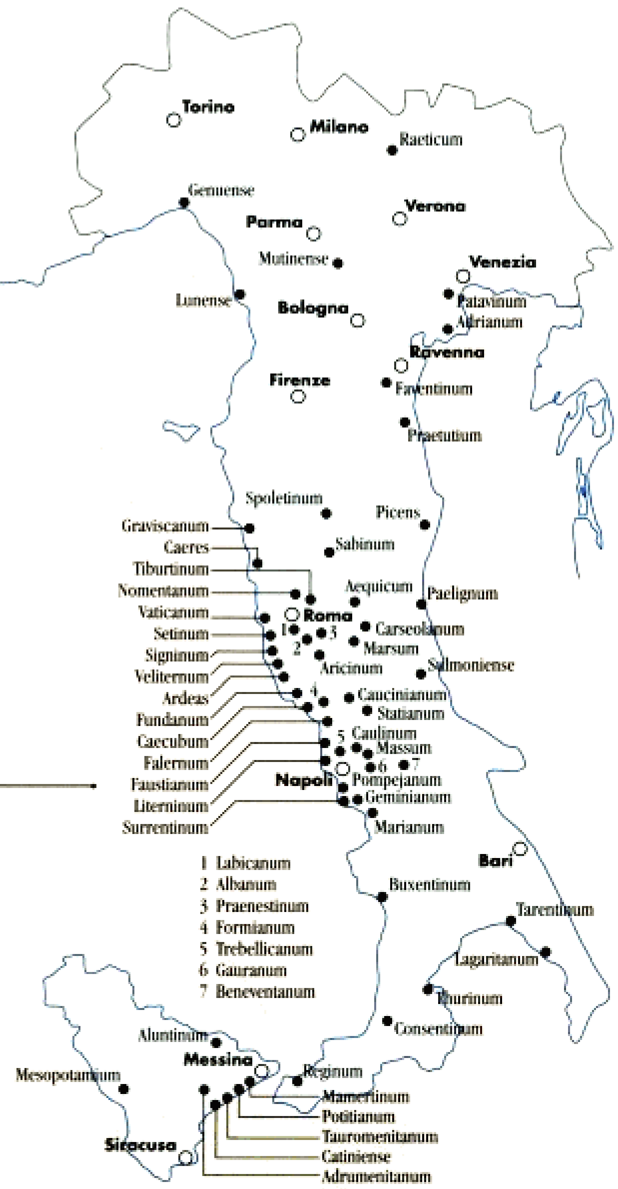
從普羅旺斯（Provence）開始，當地在羅馬人到來之前的數百年就已經有希臘人種植的葡萄園，羅馬人沿著隆河谷地往上移動，來到了現在的隆格多克（Languedoc），即古羅馬行省Narbonensis。在21世紀初時，我們還是沒有證據能證實波爾多到底是何時開始種植葡萄的。最早的文字記載是4世紀的拉丁詩人Ausonius的作品，他住在聖愛美濃（St-Emilion），甚至有可能就住在Château Ausone裡，但有可能在更早之前就已經種有葡萄了。

最早的葡萄園大都位於河谷這種天然的交通要道內，一開始羅馬人在此清除森林和作物來防範伏兵攻擊，此外，要運送像葡萄酒這麼重的貨物，河谷的船運之便就是最好的方式。波爾多、布根地（Burgundy）和摩塞爾河（Mosel）的Trier，當地博物館內還保存著一個滿載貨物和水手的羅馬葡萄酒船的石造模型），可能一開始都是從義大利和希臘進口葡萄酒的酒商中心，然後才開始在當地開闢自己的葡萄園。

到了西元1世紀，羅亞爾河（Loire）和萊茵河（Rhine）都已經種有葡萄園，到2世紀時布根地也開始種植，巴黎（似乎不是明智的決定）、香檳區（Champagne）及摩塞爾則從西元4世紀開始出現葡萄園。布根地的金丘區（Côte d'Or）是其中算起來最不方便的葡萄園，因為沒有可以通航的河流經過。但金丘區卻位於通往古羅馬北方Trier城的要道上，同時又在富有的Autun行省邊境。想來或許是該省的人瞧出了商業利益，然後發現他們真的選到了一個黃金山丘。這些葡萄園基礎被深耕成我們今日所見到的法國葡萄酒業。



西元100年時羅馬帝國的葡萄酒與葡萄園
上面的地圖描繪出歐洲種葡萄在西元100年時於羅馬帝國版圖內的分布狀況，看起來跟21世紀的葡萄園分布頗為接近，不過當時西班牙、葡萄牙和法國的葡萄園比現在少，而東歐的葡萄園反而非常多（顯然英國也有葡萄園）。右邊地圖是同一時期義大利的葡萄園重建情況，現代城市以粗體字標示，非粗體字者是葡萄酒產區名。



西元前500年

色雷斯
希臘北部地區的色雷斯（Thrace）曾經以製造貴重金屬的技藝聞名，這個沉重的黃金角狀酒杯是以鹿頭造型模塑出女神圖像，20世紀時在保加利亞的Panagyurishte鎮發現。這只酒杯透露出對杯中葡萄酒的崇高敬意。



西元前400年

伊特魯斯坎
居住在托斯卡尼與羅馬之間的伊特魯斯坎（Etruscan）人，是義大利境內最早開始享用葡萄酒的人，而且時間比前來殖民的希臘人將葡萄酒帶進義大利南部時還要早。這個銅製的酒壺也許是一個男孩的半身像。關於伊特魯斯坎人的生活真相，至今還是個謎。



西元100年

羅馬
羅馬人使用我們已知的所有材料來製作酒器，其中還包括玻璃。最精緻的材質是波斯出產的礦石「螢石」，可以為盛裝的葡萄酒增添一種非常獨特的味道。顯然，羅馬將領們在飲酒時也會咀嚼一下這種極其貴重的酒杯。



中世紀



跟隨著羅馬帝國的隕落，遠離黑暗時代之後，我們就逐漸進入中世紀較為明亮的部分，看見此時期畫作一個十分熟悉的場景：人們以喝酒為樂。葡萄酒釀造的一些基本方法，一直到20世紀都沒有改變過。教會曾經是黑暗時期技術文明的寶庫，確實，這時的教會猶如以一種全新的方式延續羅馬帝國的統治。查理曼大帝（Emperor Charlemagne）重建了帝國的體制，同時忍痛立法保障提升葡萄酒的品質。

修道院就像擴張者，在山坡上整地，在種上葡萄插條的四周用石牆圍繞起來，一些過世的葡萄農和參與十字軍東征的人也相繼將葡萄園捐贈給修道院，於是人們也透過葡萄酒來認同教會，葡萄酒不再只是基督之血，而是這個世間的一種奢華享樂與舒適。主教堂和教會（尤其是為數眾多的修道院），在當時都擁有或開創了歐洲大部分的頂級葡萄園。

本篤會的修道院從義大利的Cassino山聖母院和布根地的Cluny修道院往外擴張並創立了許多最好的葡萄園，直到他們的靈修生活變得聲名狼藉：「從桌上起身，靜脈因喝多了葡萄酒而鼓起，頭好像有火在燒著。」

他們的巨大修道院包括靠近法蘭克福的Fulda修道院，Mainz附近的Lorsch修道院以及位於阿爾薩斯、瑞士、巴伐利亞和奧地利的主要修會。

在1098年時，St Robert of Molesme從本篤會分裂出來，另外成立了主張禁欲主義的熙篤會，這是以他們設置在離金丘區步行可至的新修院熙篤修道院（Cîteaux）為名。熙篤會以非常快的速度成功拓展，除了布根地有石牆圍繞的梧玖莊園（Clos de Vougeot）和萊茵高區（Rheingau）Kloster Eberbach修道院旁的Steinberg葡萄園之外，也在歐洲各處開闢了許多宏偉的修道院，當然，最後還是跟本篤會一樣因暴飲暴食而招致惡名。當時位於葡萄牙的Alcobaça熙篤會修道院，猶如他們的米其林三星餐廳。

在中世紀由教會所主導的葡萄酒業之外，波爾多繁榮的葡萄園是個重要的例外，當地葡萄酒產業的發展完全是著眼於商業目的，而且是以單一市場為目標。

從1152到1453年，領地廣及法國西南部大部分地區的Aquitaine公國，因為與英格蘭皇室聯姻而成為英國領土，並努力地為年度大型運酒船隊裝載一桶一桶英國人當時最愛的淡紅新酒。

然而，葡萄酒的工具、用語和技術，仍是教會和修道院的穩固架構才將之定了下來，也讓葡萄酒的風格以及一些我們現在相當熟悉的葡萄品種慢慢地出現。在中世紀的世界中，很少東西能像葡萄酒這樣絕對且有規律。

葡萄酒和羊毛是在中世紀北部歐洲的兩大奢侈品，衣服和葡萄酒的貿易成為致富的商品，特別是在Flanders以及在香檳區舉辦的年度大型市集，甚至吸引了阿爾卑斯山另一邊的商人前來參加。沒有其他地區比德國更加著迷於葡萄酒，遇到好年份時，他們會特別打造尺寸巨大、稱為tun的橡木桶，例如海德堡的一只tun木桶可以裝得下1,900打的葡萄酒。

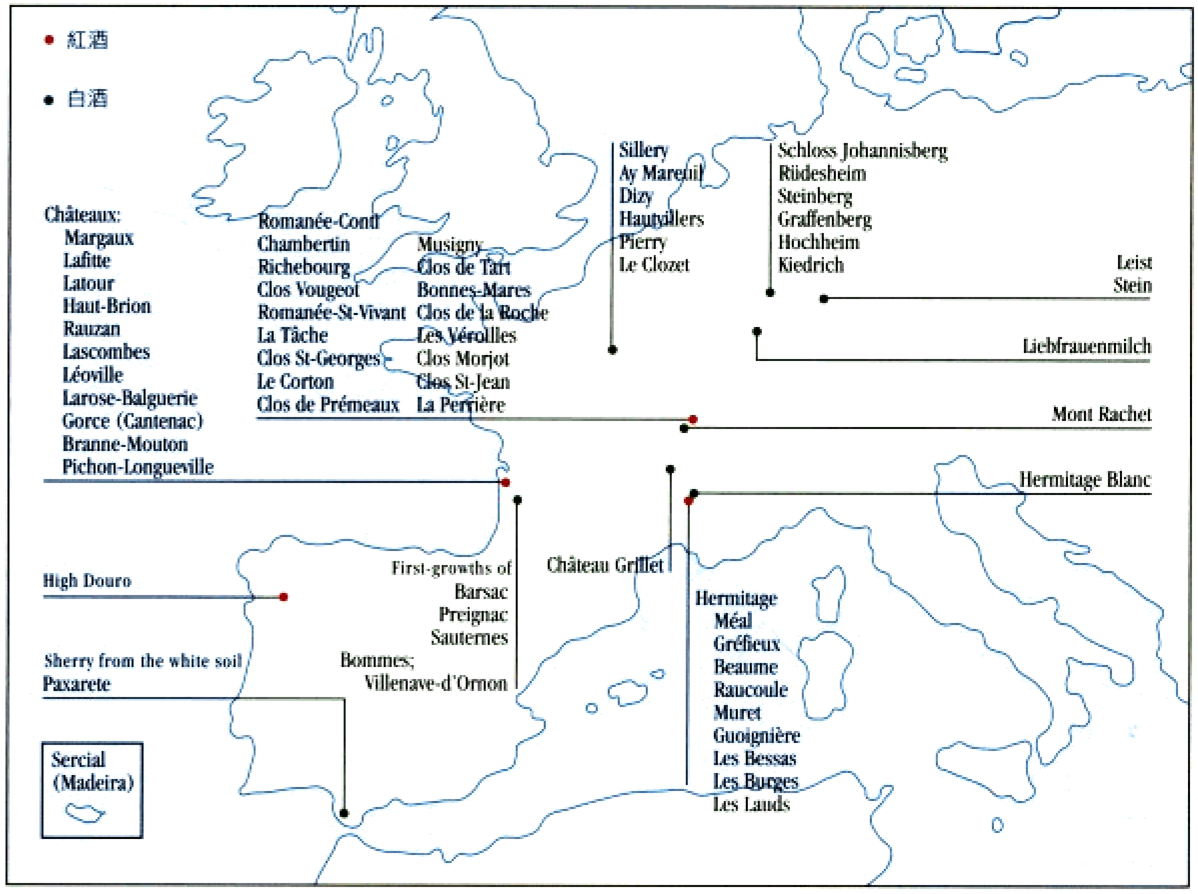
此時對葡萄酒的鑑賞力可能還相當原始，不過在1224年法王舉辦了一場稱為「葡萄酒戰爭」的國際品酒會，有來自西班牙、德國、塞浦路斯以及法國各地的70種葡萄酒參與競賽，並由一位英國教士擔任評審。最後勝出者是塞浦路斯。



在整個中世紀時期，葡萄酒的釀造技術並沒有太大的改變，甚至在往後的幾世紀也沒有改變太多：葡萄品種經選育後，經過種植栽培，最後再細心釀造。至於採收的情景跟20世紀早期在歐洲大部分地區所看到的，也只是風格和服飾上的差別而已。驢子已經開始用來馱貨，有效率且平穩。這件16世紀初在南Netherlands（現Flanders）的Tournai所編織成的織毯，是五件描述採收情景的織毯之一，現在收藏於梅多克Château Mouton Rothschild酒莊的葡萄酒藝術博物館內。

現代葡萄酒的演化





將我們現在的觀念與André Jullien在1866年所列的世界偉大葡萄酒分類做一比較，應該會覺得相當有意思。在他的《葡萄園地形學》(*Topographie de Tous les Vignobles Connus*)一書中，他列出的葡萄園都顯示在上面地圖上（按原始拼法）。

一直到17世紀初，葡萄酒都還擁有獨一無二的位置，是唯一合乎衛生且可保存的飲料。葡萄酒在當時並沒有其他競爭者，那時的水通常不能安全飲用，至少城市內的水是如此；而麥芽酒沒有加啤酒花很快就會壞掉，也沒有像烈酒或含咖啡因之類在我們現代生活中最基本的一些飲品。

歐洲人喝掉的葡萄酒，數量大到令人難以想像，想想當時那些人鐵定是整天活在微醺當中。從大約1700年前留下來的那些對葡萄酒的描述幾乎都讓人難以信任，除了莎士比亞生動的品酒筆記：「那是一種刺激性極強的酒，你還來不及嚷一聲『什麼』，它就早已流到你的血管裡了。」那時對葡萄酒的描述通常都強調皇室推薦或神奇的療效，卻很少提到口味和風格。

所有這些在17世紀時都改變了，打頭陣的是從中美洲引進的巧克力，接著是來自阿拉伯的咖啡，最後還有中國的茶。在此同時，荷蘭人發展了蒸餾酒的技術與貿易，將法國西部的大片土地變成讓他們進行蒸餾的廉價白酒供應地；啤酒花也讓麥芽酒變成更穩定的啤酒；而大城市也開始以水管輸進他們自羅馬時期以後就一直欠缺的乾淨飲水。葡萄酒產業因此大受威脅，除非找到新的出路。

我們今日視為經典的大部分葡萄酒，都是在17世紀後半才發展起來的，這並非巧合。如果不是玻璃酒瓶及時發明，這些發展都不可能成功。自從羅馬時期開始，葡萄酒終其一生都盛裝在橡木桶裡，酒瓶（或應該說罐子）通常都是用陶土或皮革製成，而且一般都只是用來將葡萄酒裝上桌。一直到17世紀初，玻璃製造技術有了一些改變，玻璃瓶變得更堅固，吹製的成本也比較便宜。大約在此同時，某些愛動腦筋的無名氏，將玻璃瓶、軟木塞以及開瓶器拼湊在一塊。

漸漸的，葡萄酒就被保存在以軟木塞封緊的玻璃瓶內，而且比放在橡木桶中保存更久（橡木桶通常只要一開桶就會很快變質）；而葡萄酒裝在玻璃瓶裡的熟成結果也跟著不同，會發展出成熟的陳酒香氣。耐久存的葡萄酒就此產生，從此，可以久存的葡萄酒就有機會可以賣兩倍或三倍價格。

Château Haut-Brion酒莊的主人是第一個想到要釀製我們現在稱之為特選（reserve）等級的葡萄酒：汰選過、晚採收、更強勁、更小心釀造和熟成。在1660年，他用自己的名字Pontac's Head開了倫敦第一家餐館，讓大家認識他的葡萄酒。

在18世紀早期，布根地也改變了它的本性。產自Volnay和Savigny兩地的細緻紅酒曾經是最流行的酒款，但此時這些年輕的飲用葡萄酒開始被發酵更長、顏色更深的耐久存紅酒所取代，特別是產自夜丘區的紅酒更是受到歡迎。

在布根地，黑皮諾（Pinot Noir）是最重要的葡萄品種，不僅已經被確立身分，還主宰著布根地的葡萄酒；而香檳區也仿效採用黑皮諾。德國最好的葡萄園則重新種植麗絲玲（Riesling）葡萄。但是，其他多數產區還在試驗及找出最佳的品種。

因為玻璃瓶問世而受惠最多的葡萄酒，是英國人從17世紀末就開始喝的濃烈波特酒（Port）。因為他們別無選擇，當時英國人所偏好的法國酒，由於和法國幾乎沒停過的戰爭而被課以極高的稅金。一開始他們對波特酒也有些疑慮，但隨著時間流逝，當他們的波特酒逐漸變老之後，評價就急遽提升了。從下圖可看出一個世紀以來波特酒瓶形狀的變化。

1866年，酒商André Jullien出版了新近年份的酒精濃度。以現在標準來看，布根地的酒精濃度實在高得嚇人：高登（Corton）1858，15.6%；蒙哈榭（Montrachet）

波特酒瓶的演變

在1708年時，波特酒還是用大肚瓶盛裝。到1793時，所使用的瓶型已經很接近現代波特瓶的比例。由於發現裝瓶的葡萄酒在保存之後變得更佳，就將葡萄酒瓶設計成可以平躺的瓶型，也讓單一年份葡萄酒得以出現。





1885年，工人集結在澳洲維多利亞州（Victoria）的Château Tahbilk酒廠塔樓前面。這家酒廠建於1860年，是少數歷經1870年代根瘤芽蟲病的侵襲後還能倖存下來的酒廠之一，今日已經成為澳洲文化保護協會列管的古蹟。

1858，14.3%；Volnay 1859，14.9%；Richebourg 1859，14.3%。但相反的，波爾多同兩個年份的葡萄酒，其酒精濃度則從11.3%（St-Emilion Supérieur）到只有8.9%（Château Lafite）。

自然低酒精濃度的波爾多葡萄酒，解釋了現在看起來有點奇怪的古老葡萄酒貿易習慣。一直到19世紀中期，運往英格蘭的葡萄酒（包括大部分最好的波爾多），都會進行一種稱為英式工法（*le travail à l'anglaise*）的處理。

這是一種調配配方的名稱，亦即在每個橡木桶的波爾多葡萄酒中加入30公升的西班牙酒（Alicante或Benicarlo）、2公升未發酵的白葡萄汁以及一瓶白蘭地。在採收之後隔年的夏天，葡萄酒會連同其他加進的添加物再度發酵，然後被當成另外一種酒繼續在木桶中熟成數年之後再出貨。結果得出的酒會十分強勁且有不錯香氣，但是「酒精度高，不適合所有人的胃」。這樣的酒，價格比自然的葡萄酒還要高。

在即使可能犧牲品質也要特別強調原產風味的今天，像這樣的調配方法看起來似乎太濫用了。但是，這就好比有些人對波特酒添加白蘭地而感到震驚一樣。我們喜愛斗羅河（Douro，波特酒產地）的酒添加白蘭地，而我們的祖先卻喜愛在Lafite中加一些Alicante來增添風味（口味會隨著時間改變；今天我們偏愛的是斗羅河酒不加白蘭地。）

在19世紀，香檳比現在更甜，顏色和香氣也更濃郁，除此之外，倒是跟現在的風味還頗類似；而波特酒和雪莉酒也變得更完美。當時生產了更多的強勁甜酒：Málaga和Marsala都正處於全盛期。

馬得拉酒、康士坦夏（Constantia）和多凱（Tokay）等甜白酒當時的高評價，不輸德國的Trockenbeere-nauslesen極品葡萄酒。

葡萄酒貿易蓬勃發展之下，使產酒國家中有相當不健康的高比例經濟是倚賴葡萄酒的生產：在1880年時的統計資料，義大利當年有超過80%的人口或多或少是仰賴葡萄酒過活的。

義大利的托斯卡尼和皮蒙區（Piemonte），以及西班牙的利奧哈（Rioja）都曾經打造他們最早的現代外銷葡萄酒。此時，加州正處於第一次葡萄酒的大襲擊中，這是肆虐全球的根瘤芽蟲病（見18-19頁）大災難，導致幾乎每一株葡萄樹都要拔除，當時似乎有如葡萄酒世界的末日。

回顧當時因為理性化的種植、開始使用嫁接、加強選育最受喜愛的葡萄品種等等作法，提供了葡萄酒一個重新開始的絕佳機會。但這個新開始卻緩慢且曲折，遭遇到太多的阻難：假酒、禁酒、經濟大蕭條、世界大戰及壞天氣等接踵而至。

在40年間（以波爾多為例），只有11個年份可以被描述是普遍的好年份。在這個對抗大蕭條的時代背景中，法國政府首度試著要以設立法規的方式建立起一套初期的法定產區制度（Appellations Contrôlées，見52頁）。葡萄園的風土條件（terroir）這個概念，第一次有系統地被條文化。

科學與工業

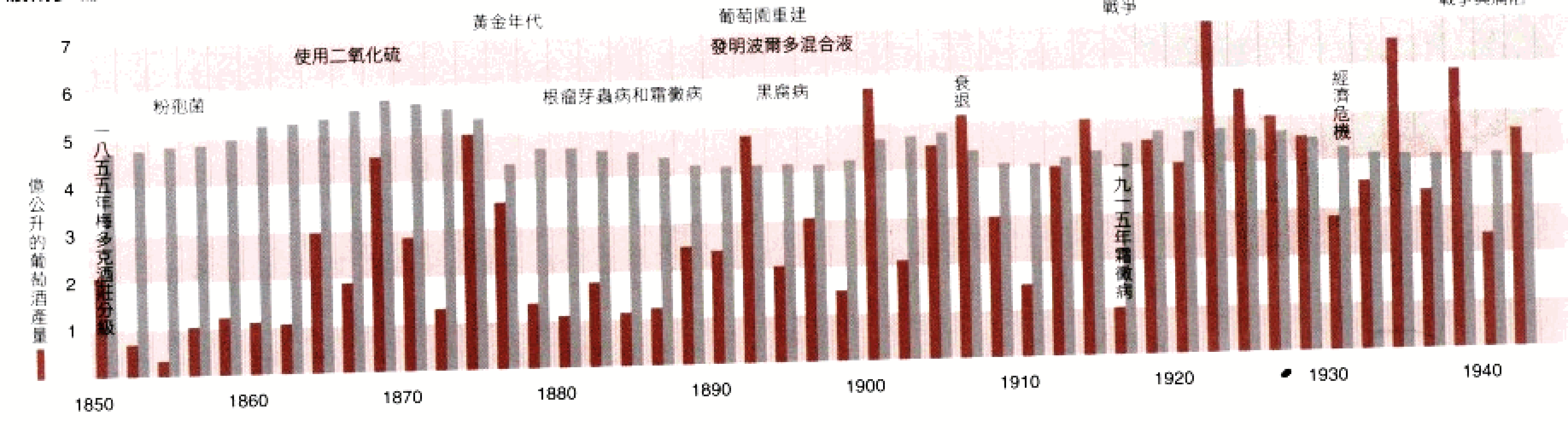
在20世紀時，葡萄酒世界出現了兩個革命，第一個是科學革命，另一個是工業革命。此時，微生物學家Louis Pasteur的實用科學才正要啟航；發酵不再是個神祕難懂的謎團，而是一個可以由人力控制的過程。

波爾多首開以釀酒學為主題的大學科系，同一時間，法國的Montpellier大學、德國的Geisenheim研究中心、加州大學Davis分校以及澳洲阿得雷德（Adelaide）大學Roseworthy分校都開了葡萄種植研究的相關科系。剛建立起來的葡萄酒世界有很多的問題等著解決，剛加入的新興酒莊有太多決定要做，而這都要從選出哪個葡萄品種來栽種著手。

但是一直到1950年代，當美國擺脫禁酒令，歐洲從第二次世界大戰恢復過來後，酒莊、酒廠及獨立酒莊才又恢復一點生氣。

在比較暖和的新世界國家，真正的改革動力則來自冷藏設備以及為發酵中的葡萄汁降溫的能力。芳馥、均衡且具有久存潛力的葡萄酒幾乎只產自歐洲北部產區；然而一旦降溫的問題解決後，加州就像信仰宗教一樣全心釀造著單一品種葡萄酒。

波爾多葡萄酒產量的演化



不過使用的品種並不多：金芬黛（Zinfandel）是加州的本土葡萄品種，而夏多內則是「唯一的法國布根地白酒品種」，卡本內-蘇維濃是「法國波爾多地區的首席紅酒葡萄」。這些品種的名字就像魔咒，每家酒廠都需要靠它們來界定酒種。在澳洲，原先栽種希哈（Shiraz）、榭密雍（Semillon）和麗絲玲等品種的葡萄酒農，則必須盡快引進全球開始想要的另外一些品種。

現代的葡萄酒世界開始於1960年代，那時加州和澳洲幾乎同時出現了許多具有強大企圖心的葡萄酒廠，而且（或許更具代表性）美國E & J Gallo酒廠推出了可口的廉價餐酒（雖然酒標上標示著「Chablis」和「Hearty Burgundy」），滿足全新族群對葡萄酒的需求。

扮演化妝師的橡木

科學是改進品質的利器，科技則可催化需求，而企圖心強的釀酒師則認為釀酒世界沒有辦不到的事。1960年代最偉大的發現是法國橡木桶，如果謹慎使用，可以讓葡萄酒表現不同的風土特色，而不是僅是貌似法國經典風格的葡萄酒。沒有其他單一元素能像法國橡木桶一樣，讓法國葡萄酒以及它的模仿者之間有效縮短差距。

但遺憾的是，當新入門的葡萄酒客誤將橡木桶的香氣錯認是葡萄酒的香氣後，情形不久就失控成了投機取巧了。橡木桶被濫用於調味，讓葡萄酒失去了新鮮風味，這種情形仍是今日普遍存在的問題，不僅是新世界，在法國、義大利和西班牙也有許多對自家葡萄酒失去信心的釀酒者，變成趕流行的盲目追逐者。

21世紀一開始，就出現有史以來最多的優質葡萄酒（難免有令人尷尬的生產過剩危機）。除了科學與科技的長足進步之外，全球性的競爭也為20世紀末的葡萄酒世界在交流上帶來了大躍進。

現在葡萄酒的世界已經鮮少或完全沒有祕密存在，但過去，這卻是一個習慣守口如瓶、謹慎保密的世界。飛行釀酒師在1980年代崛起，這些高科技的專業人才通常是澳洲籍，原本是指稱在澳洲冬季期間被委任到歐洲釀酒的釀酒師，但現在則是同時在全球各地釀酒。

無論是飛行或走陸路的釀酒師，有時似乎像在不停懺悔般地將他們的所做所為全都寫在背標上。當然，地球村所帶來的新風險是行銷凌駕了真正在酒廠工作、雙手沾染著葡萄酒的人。

市場行銷以安全保守為重，他們所提出的建議會讓市場充滿著去年賣得最好的酒款，而不是在某個葡萄園表現最好的酒款。

另一個類似的風險則是，每家瞄準全球市場的酒廠都競相生產「我也是」的葡萄酒，讓葡萄酒變得更加做作。對多數消費者來說，這也許一點不算是風險，當低等級的葡萄酒飲者成了絕大多數，他們想要的是穩定的品質，太多選擇對他們來說反而會混淆而讓他們失去信心。對英語系國家來說，英文酒標讓消費者覺得安心，這是新世界葡萄酒成功的重要因素之一。

另一方面，全球的葡萄酒飲者正慢慢且可預期地往上進階，對他們所喝的葡萄酒將會更感興趣。因此，高品質的葡萄酒正逐步取代日常餐酒的市場，這也將使得生產過剩的趨勢更加明顯。

舉例來說，當以低價和許多廣告為賣點的夏多內酒開始搶占市場時，日常餐酒的時代就要過去了。當消費者對葡萄酒認識愈多，也摸清自己的口味，就會不吝付出更多的錢購買葡萄酒。

在20世紀的最後幾十年，這種趨勢變得愈來愈明顯，那些單調乏味、面貌模糊的葡萄酒好日子已經不多了。法國南部的葡萄園曾經以生產廉價的日常葡萄酒為主，現在則是升級為地區餐酒（Vins de Pays）的故鄉，目前已經釀出一些頂級酒，而成功自然會吸引更多的生產者加入。

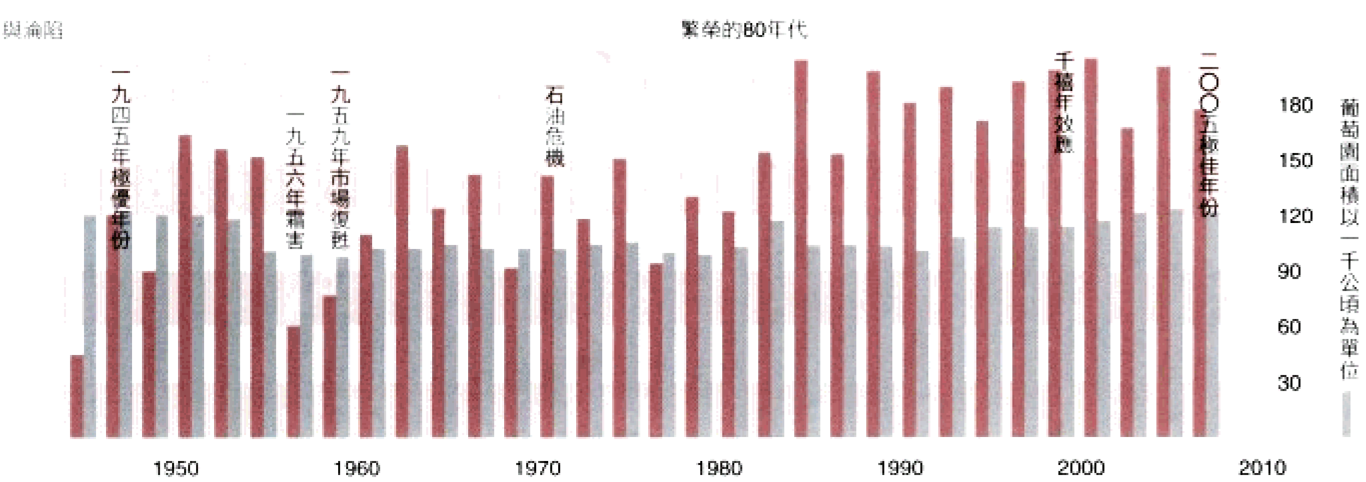
許多理由都讓我們相信，葡萄酒的多樣性將會長久存續下去，而情形確實正在發生。

新世界不少具有企圖心的葡萄酒農已經開始將卡本內-蘇維濃和梅洛（Merlot）葡萄，取代成山吉歐維列（Sangiovese）、內比歐露（Nebbiolo）、田帕尼優（Tempranillo）和Touriga Nacional等品種，或是因為澳洲影響而日漸增多的希哈葡萄。

令人振奮的跡象顯示，全球的葡萄酒生產者已經開始正視及關心到底要提供什麼樣的葡萄酒給今日愈來愈多對葡萄酒具有敏銳眼光的消費者，也許是非常特別的區域環境條件，也許是採用快消失的原生葡萄品種。這當然無法讓您更容易了解葡萄酒，但是卻能讓葡萄酒自然就變得複雜且更好。

「飛行釀酒師」本來是用來形容Nigel Sneyd這位釀酒師，1987年英國Bordeaux Direct公司的Tony Laithwaite將他從澳洲請去法國多爾多涅省（Dordogne）釀酒合作社St-Vivien監督釀酒。

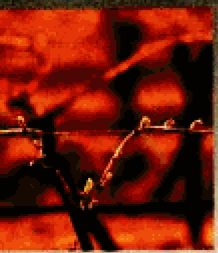




左圖：這是1988年以前波爾多葡萄園總面積和葡萄酒總產量，與戰爭、病蟲害、經濟衰退、流行和氣候之間的關係圖，由波爾多大學的Philippe Roudié所繪製。兩種絕佳的化學藥劑二氧化硫（對抗粉孢菌）和對抗霜菌病的波爾多混合液（銅、二氧化硫以及石灰），提供最直接有效的幫助。1990年代價格過高是主要的爭論主題。至於是否新的世紀會遇到愈來愈熟的年份？從過去到現在，年份變化一直都不規律。



釀酒葡萄



這是個奇特的事實，我們稱為葡萄酒的飲料是這般美妙多變，經常引發我們的靈感，卻是只由一種水果的汁液所發酵釀成。我們喝的每一滴葡萄酒是從雨水（在比較炎熱的地方則可能是人工灌溉）由土壤所接收之後，經由生長葡萄的植物葡萄樹所吸收轉化的歷程，在日光的協助下，以及一點點土壤中的養分，透過光合作用變成可以發酵的糖。

在最初的二或三年，年輕的葡萄樹因為忙於建立根系和發展強健的木質藤蔓，只能結出非常少的葡萄串。在此之後，如果放任自然生長，葡萄樹會迅速枝繁葉茂，只結出一點果實，而卻將大部分的能量用在長出新芽以及伸展出蜿蜒細長、長著葉子的木質藤蔓，極適合找到一棵樹攀附而上，一棵葡萄樹可長到覆蓋達一畝地（約半公頃）的面積，在藤蔓接觸土壤的地方還可發展出新的根系。

這樣的自然生長與繁殖模式稱為自然壓條法（法文*provignage*），在古代曾經是葡萄園的種植方法。由於葡萄的果實直接與地面接觸，為了避免葡萄腐爛或被老鼠偷食，每條葡萄藤會架起一些小支架撐離地面。如果葡萄樹離樹很近，就可利用捲鬚攀附其上，直到極高的高度。羅馬人特別栽種榆樹讓葡萄攀爬，在採收季時再雇用臨時工採收，因為太危險而不適合派自己的奴隸冒險爬樹去採。

當然，現代的葡萄樹絕不允許浪費珍貴的能量去生長繁茂的枝葉，任其長出長而多葉的藤蔓（見31頁）。將葡萄樹種植在沃度不高的土壤，並在冬季時進行剪枝（經常會強剪到僅留下非常少量的芽眼），就能採收到比較高品質的葡萄。

跟其他大部分植物一樣，葡萄樹也可以經由種籽繁殖，不過種籽卻很少能反映親本特性。葡萄種植專家反而會以無性繁殖的方式來栽培葡萄樹，透過扦插法來確定後代和母本能保有一樣的特性；而葡萄籽只用來實驗培育出新的雜交種。

在種植新開墾的葡萄園時，未繁殖的插條可以直接種到土裡面讓它長出自己的根系，或者嫁接在砧木上，砧木通常是另一品種的葡萄樹，會特別根據適應某種特定土壤類型或具有抗乾旱或抗線蟲等功能來挑選。

種苗場的人必須盡量做到讓所有的插條都取自無病毒感染的健康葡萄樹。嫁接後的小樹苗會先移種一季直到發根。假如有病毒感染的任何風險，就只能從無病毒的生長點培養出組織培養苗，然後在實驗室培養成發根植株後才能種植。

當葡萄樹愈長愈大後，主根會伸往更底層的土壤來尋求水分和養分。普遍來說，葡萄樹的樹齡愈年輕，釀成的葡萄酒就愈清淡，也愈缺乏細節變化，不過葡萄樹在前一兩年就可生產一些可口的葡萄，因為產量通常不多，葡萄樹可以集中全力讓數串葡萄擁有濃郁的滋味。大約種植三到六年後，葡萄樹比較穩定了，也長滿了土壤上方的空間，此時日趨複雜的根系會讓水分及養分的供應更加穩定，因此就會逐漸增產風味愈來愈多的葡萄，釀成愈來愈濃縮的葡萄酒。

葡萄的產量通常會在25到30歲左右開始降低，此時老株就可能因為不符經濟效益而被拔除（也有可能是感染疾病或因為是退流行的品種而被拔除）。比這個樹齡還老的葡萄樹所釀成的葡萄酒通常被認為品質較佳，也可能特別在酒標上標示老藤（法文*vieilles vignes*）。

用來種植葡萄的最理想土壤（見26-27頁）要排水性佳，而且土層深厚，有時可以讓葡萄樹的根系往非常深的地底伸展來取得穩定但又不會過多的水源。在此同時，葡萄樹在接近地表處也會長出許多新的營養根。

害蟲與疾病

歐洲種葡萄（或稱釀酒葡萄）的學名是*Vitis vinifera*，有數不盡的天敵，其中最致命的病蟲害到了非常晚近才出現（主要來自美洲大陸），使得歐洲種葡萄無法發展出自然的抵抗力。

在19世紀，粉孢菌以及後來的霜黴病（又稱露菌病）第一次攻擊歐洲的葡萄樹以及種植在新世界的歐洲種葡萄。後來雖然發明出對抗這兩個真菌類疾病的有效療法，但仍然需要經常噴藥防治。

另一個讓噴藥車在葡萄生長季經常出入葡萄園的原因是黴菌，特別是有害形式的黴菌（有利的黴菌，可以讓葡萄釀出像120頁所介紹的那些非常獨特的甜白酒）。

這種長在葡萄串上的黴菌稱為灰黴菌，會讓葡萄出現嚴重的黴味，而這種黴菌現在也逐漸產生對抗黴菌化學藥物的抗藥性（參見30-31頁）。真菌類疾病在潮濕的氣候區或是葡萄樹葉茂密之處特別嚴重。

19世紀末，在才剛找到兩種霜黴病的對治方法時，一個更危險的災害開始慢慢浮現，最後被確認出病源。根瘤芽蟲（phylloxera louse）寄居在葡萄樹根，啃咬吸食直到葡萄樹死掉為止。

根瘤芽蟲病幾乎摧毀了歐洲所有的葡萄園，直到發現美洲原生種的葡萄（根瘤芽蟲病是從美洲傳入歐洲的）對根瘤芽蟲病完全免疫為止。結果是歐洲每一株葡萄樹都必須改種，全面以歐洲種葡萄的插條嫁接在美洲種葡萄的樹根上（亦即抗根瘤芽蟲病的砧木）。

全球某些較新的葡萄酒產區（最明顯的例子是智利和澳洲的部分）還沒有遭遇過這種芽蟲天敵，葡萄農可以快樂地將無嫁接的歐洲種葡萄直接種植在土壤裡。但在美國奧勒岡（Oregon）和紐西蘭（曾經短期發生過），以及曾在1980年代付出慘痛代價的北加州葡萄農，都必須非常小心地選擇砧木，確保能夠對抗根瘤芽蟲病才能使用。當時必須鏟除數十萬英畝的葡萄園，重新栽種真正能對抗根瘤芽蟲病的可靠砧木，而更嚴格的檢疫規定也在許多葡萄酒產區開始實施。

葡萄樹的一年

發芽

歐洲北部的三月以及南半球的九月，當溫度升高到10℃時，冬季剪枝後所留下的樹芽會開始膨大，從葡萄藤的瘤節間還能看到綠色新芽冒出。



展葉

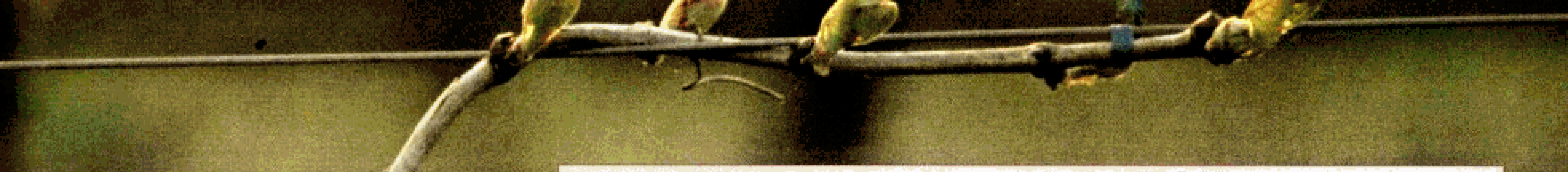
長出新芽後10天內，樹葉開始從樹芽中伸展開來，初生的捲鬚也出現了，這時的新芽非常脆弱，禁不起霜害。在北半球比較寒冷的地區，霜害的風險要遲至五月中旬才能解除；而在南半球則要等到十一月中旬。延後剪枝可以讓葡萄樹較晚發芽來避開春霜。



開花

發芽後6-13周，葡萄樹開始進入關鍵的開花期，開始出現小小的狹圓錐花序瓣，淡黃綠色，看起來就像是小粒的葡萄，等合生花瓣脫落後就會露出雄蕊，完成授粉後會長出葡萄。





長在地表之上的葡萄樹部分，也是許多野生昆蟲侵襲的對象。葉蟎（紅蜘蛛）、紅翅紋卷蛾和葡萄綴穗蛾的幼蟲，以及非常多種的甲蟲、毛蟲和蟎類，都將葡萄樹當成食物。

最晚近的葡萄園害蟲是亞洲瓢蟲，牠們會釋出一種液體，即使是非常小量殘留在葡萄上，都會對釀成的葡萄酒造成影響。這些昆蟲大部分都可噴藥防治，因此每年夏天很多葡萄樹都要多次噴藥。同時，採用有機和自然動力法種植的葡萄農也正在實驗更加天然的防治方法，例如天敵法、費洛蒙性混淆法以及生物農藥技術等。

譯按：Biodynamic即所謂的自然動力種植法，由學者Rudolf Steiner所提出，強調種植葡萄的一體性，認為從土壤、植物到天象等環節都攸關葡萄成長的好壞，不僅主張要完全使用天然的肥料，更要配合天象星座的運行，讓土地回復其原始的活力。此一論點在酒界頗受爭議。信者認為可以養出品質更好的葡萄，不信者斥為荒謬。

根瘤芽蟲病的傳布



1863 根瘤芽蟲在英格蘭南部被發現

1866 出現在法國隆河谷（Rhône Valley）南部及隆格多克（Languedoc）

1869 根瘤芽蟲病傳到波爾多

1871 在葡萄牙和土耳其現蹤

1872 出現在奧地利

1874 根瘤芽蟲散布至瑞士

1875 根瘤芽蟲病在義大利被發現，而且也在1875末或1876年初遠至澳洲的維多利亞州

1878 根瘤芽蟲病入侵西班牙。法國開始將葡萄嫁接在抗病害的美洲種葡萄砧木上

1881 德國葡萄園確定感染根瘤芽蟲病

1885 根瘤芽蟲病入侵阿爾及利亞

1897 根瘤芽蟲病入侵克羅埃西亞的Dalmatia地區

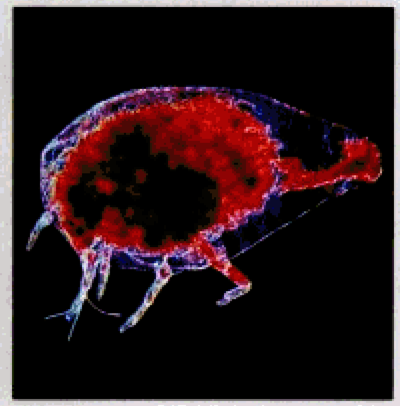
1898 傳到希臘

1980年代 北加州出現感染根瘤芽蟲病的葡萄樹

1990年代 根瘤芽蟲病出現在奧勒岡及紐西蘭（見左圖）

2006 出現在澳洲維多利亞州的亞拉谷（Yarra Vally）

葡萄樹的病蟲害



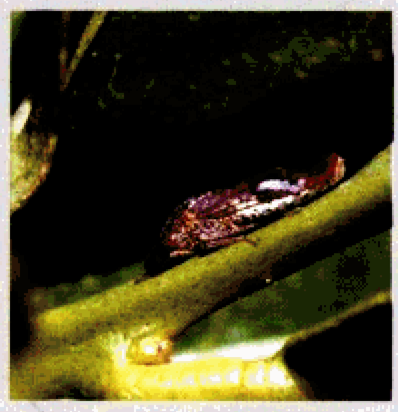
根瘤芽蟲
在光學顯微鏡下原形畢現。原生於北美洲，在維多利亞時期經由蒸氣船傳布到歐洲，蒸氣船速度較快，讓躲藏在植物標本的根瘤芽蟲得以撐過跨越大西洋的船期。美洲種葡萄對根瘤芽蟲病有免疫力，將歐洲種葡萄嫁接於美洲種葡萄的砧木上是唯一有效的防治方法。



真菌類疾病（黴病）
除了非常乾燥地方的葡萄樹之外，茸毛狀的霜黴病（露菌病）、白粉病以及其他許多種黴菌都是葡萄樹的主要病害。葡萄農最有效的對抗武器是噴灑一種以銅為原料製成的滅菌劑，又稱為硫酸銅或波爾多混合液，噴灑過後，葡萄樹會變成藍色。



捲葉病病毒
這是多種會讓葡萄葉子變深紅色且向下捲曲的病毒統稱。當葡萄樹變成如此漂亮的顏色時，釀成的葡萄酒通常會特別乾瘦，因為病毒讓葡萄的成熟速度減緩且產量也會降低多達50%。捲葉病病毒在全球的葡萄園都可發現，但是在南非危害特別嚴重。



紅葉病
這是由上圖的玻璃翅葉蟬所傳播的疾病，此葉蟬的長程飛行能力讓北加州大範圍的葡萄園深受此疾病的威脅。葡萄樹在感染到這種細菌性疾病後五年內就會死亡，感染初期葉子會出現壞死的黑點，然後枯萎掉落。沒有任何品種具抵抗力，也沒有任何防治方法。

結果

每年葡萄園的產量多寡由授粉的成功率來決定。在開花季10到14天之內，如果碰到壞天氣會導致落花落果，果柄上會長滿過多的細小漿果，最後會造成落果或果粒大小不均的不良情況。



開始成熟

假如能順利避過春霜以及降雨，就會在六月（南半球的十二月）長出綠色堅硬的葡萄幼果。這些葡萄在夏季開始長大，然後在八月（南半球二月）變色開始成熟，果粒會變軟，顏色也會開始變紅或變黃。進入成熟期之後，葡萄內的糖分會快速增加。



完全成熟

如何衡量成熟度以及判斷構成完美熟度的要件有哪些，是近年來研究的焦點主題。黑葡萄品種的表皮必須有一致的深黑顏色，而果梗也必須開始木質化，還有葡萄籽也不能還帶有綠色。



國際葡萄品種



如果說地理條件決定了葡萄酒風味的細節變化，那麼釀造葡萄酒最關鍵的原料就是葡萄品種了。從20世紀中期開始，葡萄品種在葡萄酒語言中開始扮演愈來愈重要的角色。

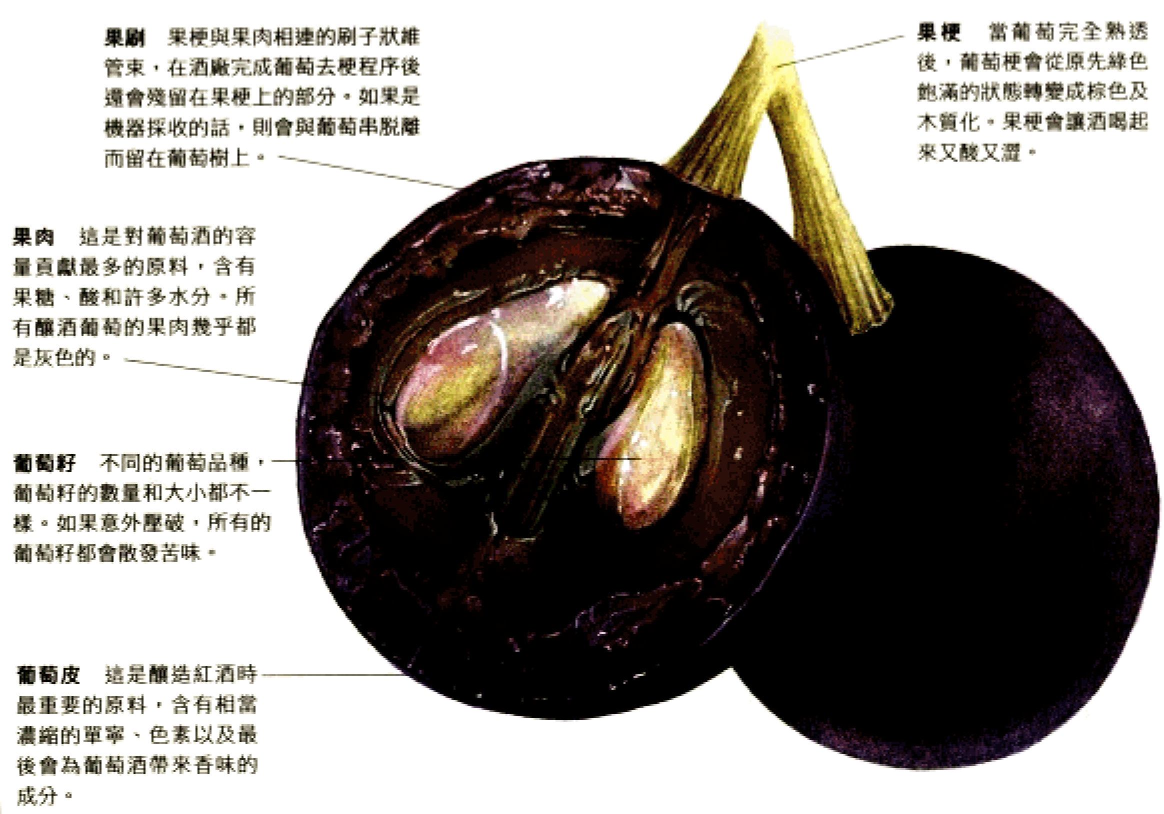
舉例來說，現在沒有多少人知道夏布利（Chablis）這個法國北部的葡萄酒產區，但是這個產區所使用的葡萄品種夏多內卻有很多人知道；而對消費者來說，要記牢少數幾個著名的葡萄品種名，也比起認識所有可能出現在酒標上的葡萄酒產區名要容易多了，這也是何以標示品種名的酒標會日趨流行的原因。

混合兩種或兩種以上的葡萄品種所釀成的葡萄酒也愈來愈常見，逐漸取代部分的單一葡萄品種酒的市場。

這幾頁內容介紹的是遍植於全球的幾個葡萄品種，這是您開始學習葡萄酒的入門知識。在品種名稱下另以斜體字扼要描述一些最明顯的品種特徵，起碼可以保證這些特徵或多或少會出現在標有此品種的葡萄酒裡，這類附有品種酒標的瓶裝酒包括了歐洲以外的幾個主要葡萄酒，在歐洲（甚至在法國）也有愈來愈多的葡萄酒會在酒標上標出使用的葡萄品種。

但是，如果您想更深入了解葡萄酒，並有心認識歐洲的頂級及優質葡萄酒，以及想要體會其他產區葡萄酒的細緻變化，您需要對地理存有一些好奇心。本書以地圖架構成的酒區之旅，更能幫助您了解為什麼艾米達吉（Hermitage）喝起來會跟另一個使用同一品種希哈釀造、位於上游48公里外且山坡坐向不同的羅第丘（Côte-Rôtie）紅酒，有如此截然不同的感受。

皮諾葡萄接近熟透期的剖面圖



黑皮諾 Pinot Noir

櫻桃・覆盆子・紫羅蘭・野味・中等濃度的紅寶石色

這個最難捉摸的葡萄品種比較早熟，對於風土條件也特別敏感。種在太熱的地方會成熟太快，而無法發展出薄皮中所蘊含的許多細緻迷人的風味。全世界黑皮諾最完美的生長地點就是布根地的金丘區，如果是無性繁殖系，加上適合的種植法及釀造技術，黑皮諾就能夠傳遞出非常複雜多變的風土特色。一瓶偉大的布根地紅酒充滿了魅力，讓全球各地的葡萄農都想要模仿，但到目前為止，只有紐西蘭、美國的奧勒岡州、加州以及澳洲最冷的一些角落有幸得以釀造成功。在釀造無泡葡萄酒時，黑皮諾很少會跟其他品種混合，但是跟夏多內及近親Pinot Meunier卻是釀造氣泡酒最常見的基本組合。



麗絲玲 Riesling

新鮮果香・細緻・風味獨特・外放・很少帶橡木桶味

麗絲玲之於白酒就好比卡本內-蘇維濃之於紅酒：可在不同產地釀成風格截然不同的葡萄酒，而且非常耐久放。品質常遭低估，在20世紀後期，價格也往往偏低。現在麗絲玲又開始慢慢流行起來。麗絲玲葡萄酒有非常強烈的香氣，依據不同產區、甜度與酒齡，會展現礦石、花香、檸檬以及蜂蜜香氣。麗絲玲在其原產地德國可以釀出非常偉大的甜酒，但拜全球氣候暖化之賜，現在德國也可釀出不帶甜味的優質白酒。麗絲玲一直都是德國和阿爾薩斯（Alsace）最高貴的葡萄品種，在澳洲與奧地利也相當受到讚賞。



希哈 Syrah/Shiraz

黑胡椒・黑巧克力・酒色深・單寧多

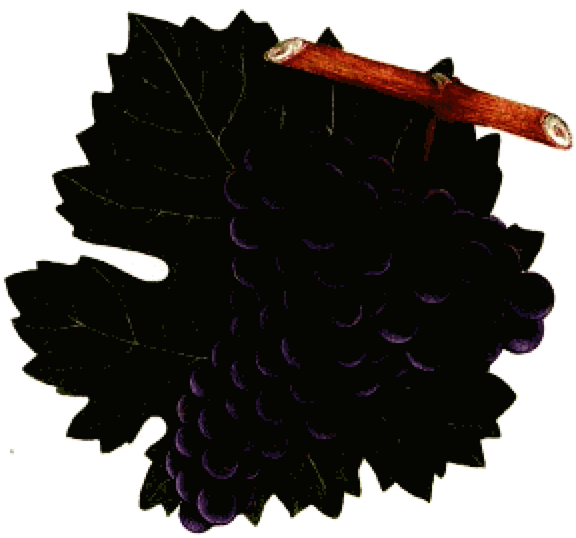
在隆河谷地北邊的原產地，希哈葡萄以生產酒色深、非常耐久的艾米達吉以及羅第丘（Côte-Rôtie）聞名（在羅第丘傳統上會添加一點維歐尼耶品種來增添風味）。現在希哈葡萄已經遍布於法國南部各地，在當地比較常和其他品種一起混釀。澳洲的希哈葡萄稱為「Shiraz」，是澳洲種植面積最廣的紅酒品種，這裡的希哈紅酒喝起來有些不同，在像巴羅沙（Barossa）這麼溫暖的地方，常釀成強勁、豐富、濃厚、充滿重量感的葡萄酒，但是在維多利亞州比較涼爽的地方卻可釀成帶著黑胡椒香氣的紅酒。現在，全球各地的葡萄農都會嘗試種植希哈這個容易愛上的葡萄品種，所釀成的酒不論成熟度如何，總會有相當有勁的餘味。



卡本內-蘇維濃 Cabernet Sauvignon

黑醋栗・雪松・多單寧

這是嚴謹紅酒的同義詞，久存後會轉化成細膩的傑出作品。因為這樣的原因，卡本內-蘇維濃成為傳布最廣的紅酒品種，但也因為相對較晚熟，只適合種在比較溫暖的地方，即使是在其原產地梅多克和格拉夫（Graves），在某些年份也可能無法全然成熟。但是，一旦真正熟透後，無論顏色、味道以及單寧都會相當驚人，全都匯集在厚皮的深藍色小漿果內。經過小心釀造以及橡木桶的培養熟成，可以釀出一些全球最耐久放也最令人激賞的紅葡萄酒。在波爾多以及愈來愈多的其他地區，卡本內-蘇維濃通常都會跟梅洛和卡本內-弗朗（Cabernet Franc）混釀，而如果是種植在像智利和其第二故鄉北加州那麼熱的地方，不需混合其他品種就能釀成非常可口的紅酒。



夏多內 Chardonnay

厚重・沒有過多的橡木桶味就會很討喜

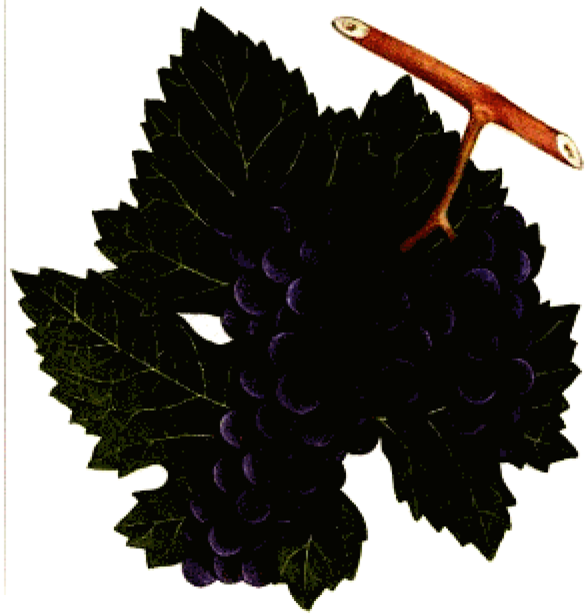
布根地的白酒品種，比黑皮諾更加多變。夏多內在種植和成熟方面沒有問題，除非環境極端到不利釀酒葡萄生長，否則到處都能栽種（因為發芽很早，出現春霜時相當危險）。不同於麗絲玲，夏多內沒有濃厚且特別的風味，這也許是它能夠成為全世界最知名的白酒品種的原因，而這正是夏多內為何這麼適合在橡木桶中發酵與培養的原因。夏多內總是能呈現釀酒師所期望的風味特色：活潑有朝氣及帶氣泡、新鮮無橡木桶味、豐富帶奶油味，甚至也可釀成甜的。



梅洛 Merlot

豐滿・柔和・李子

多肉、顏色稍淡，是卡本內-蘇維濃傳統的調配夥伴，特別是在波爾多（梅洛比較容易成熟，種植不困難，所以成為當地最重要的品種）。在寒冷一點的年份會比卡本內-蘇維濃還容易成熟，在比較溫暖的年份則會變得更多酒精。漿果較大且皮較薄，意味著單寧往往較少、口感更豐饒，可以更早開瓶享用。梅洛也有單獨裝瓶的單一品種酒款，尤其是在美國更被視為比卡本內-蘇維濃易飲（但掌聲可能比較少），而在義大利北部，這是當地比較容易成熟的品種。梅洛在玻美侯（Pomerol）達到極致，可釀成非常性感迷人，帶著絲般質地的美酒。梅洛在智利則特別常見。



白蘇維濃 Sauvignon Blanc

青草・綠色水果・極清爽強酸・很少帶橡木桶味

香氣撲鼻，極為清爽，跟本頁的多數品種不同，適合在比較年輕的時候品嘗。白蘇維濃的原產地是法國的羅亞爾河產區，特別是在松塞爾（Sancerre）和生產Pouilly-Fumé的Pouilly-sur-Loire產區一帶，在當地，其風味每個年份都可能非常不同。種植於太溫暖的氣候區，可能會喪失特有的香氣和酸味，在加州與澳洲釀製的許多白蘇維濃都顯得太濃膩。白蘇維濃植株比較強健，枝葉容易生長過盛，因此必須透過良好的枝葉引枝與管理系統來抑制過多枝葉。白蘇維濃在紐西蘭表現特別好，尤其在馬爾堡（Marlborough），在南非比較涼爽的地方也相當不錯。在波爾多，白蘇維濃傳統是與榭密雍混釀成干型及甜美的白酒。



格烏茲塔明那 Gewurztraminer

荔枝・玫瑰・醉人的・高酒精・酒色深

格烏茲塔明那的名字難拼又難記，但有獨特的濃郁香氣，因此在命名時還特別以「香料」（德文gewürz的意思）當作字首，喝起來通常有些膩，特別是當酒裡還含有非常多的糖分時。但是產自阿爾薩斯的頂級格烏茲塔明那有濃厚酒體、酸味以及可口的餘味，喝多也不會膩，是最受到尊崇的產區；而足夠的酸味是最大關鍵。在紐西蘭的東部海岸、智利、加拿大British省、美國奧勒岡和義大利的上阿第杰（Alto Adige）都有一些不錯的酒款。此品種的果皮為深粉紅色，釀成的酒色幾乎都呈特別深的金黃色，有時甚至會帶一點粉紅色。



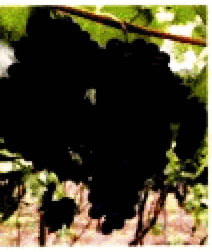
榭密雍 Semillon

無花果・柑桔・羊毛脂・濃郁・豐富

榭密雍被選列在這裡，是因為它有能力釀出品質非常優異的甜酒，特別是產自索甸（Sauternes）和巴薩克（Barsac）這兩個產區，經常以4:1的比例混合白蘇維濃以及一點Muscadelle品種。榭密雍（在法國拼為Sémillon）的皮特別薄，因此非常容易感染黴菌，如果遇到對的天氣條件會奇蹟般長成貴腐葡萄，讓葡萄的甜度更為濃縮。這是波爾多種植最廣的白酒葡萄，在當地（特別是在格拉夫產區）被用來釀成帶橡木桶味的出色干白酒。澳洲的獵人谷（Hunter Valley）則用非常早採收的榭密雍葡萄釀出耐久放且複雜、帶有礦石氣味的干白酒。在南非也有一些相當不錯的榭密雍葡萄。



地區性葡萄品種



這個跨頁所介紹的所有葡萄品種與前述品種都是歐洲種葡萄中最富盛名的，跟美洲種葡萄、亞洲種葡萄以及爬藤植物五葉地錦同樣都屬於葡萄屬（*Vitis*）。

在美國有些地方是以美洲種葡萄來釀酒，美洲種葡萄可以有效對抗許多真菌類疾病（參見18頁），但是像美洲種葡萄（*Vitis labrusca*）卻帶著特別強烈的「狐狸味」（可試試Concord葡萄做成的果凍），一種常讓外地人嫌惡的味道。美洲與亞洲種葡萄在培育適應特殊環境的新品種方面非常有用，經由與歐洲種葡萄的雜交已經培育出數以百計的雜交種，在成長季比較短的地方還是可以達到足夠的成熟度，比如某些蒙古的葡萄品種在培育新種時可改善品種的抗寒能力。

很多（不是指全部）雜交種只能釀出品質較差的葡萄酒，所以一直都受到忽視，在歐洲甚至還被明文禁止種植。很多歐洲種葡萄的培育者將心力集中在不同歐洲種葡萄之間的交配，以便找出可以適應特定需要或環境的新品種，其中米勒-土高（Müller-Thurgau）就是一例，這是一個相當早就被培育出來的雜交種，主要是針對麗絲玲葡萄無法成熟的葡萄園所專門培育的。

葡萄農需要決定的不僅是要選哪個品種或哪種砧木。葡萄樹的壽命通常是30年左右，不過在一些追逐流行的產區，葡萄園經常會直接截掉舊品種，再接枝上時興的品種。無性繁殖系的選擇也跟品種選擇一樣重要，育苗者經過長期的觀察、選育和繁殖，培育出具有一些特性的葡萄樹，包括高產量或產量穩定、抗病與抗菌力強或耐極端氣候、早熟等等。現在葡萄農可以選擇單一的無性繁殖系，或是更明智地選擇多種無性繁殖系來種植。

當然，並不是每棵葡萄樹苗都會附上清楚的出處標示，因此透過精確觀察與辨識各種葡萄品種在果實、葉片形狀、顏色等方面的差異，就發展出一套專門的科學「葡萄品種學」，由此也揭露出許多品種之間的迷人關係，不過這都比不上近年來因為不同品種的DNA分析所獲致的驚人發現。

這門精確的科學揭露了卡本內-弗朗和白蘇維濃是卡本內-蘇維濃的親本，而夏多內、Aligoté、薄酒來（Beaujolais）的加美（Gamay）葡萄、蜜思嘉（Muscadet 或Melon de Bourgogne）、Auxerrois以及其他十幾個品種都是黑皮諾和古老神祕的品種Gouais Blanc的後代。可以預見的是，未來將有更多研究結果發表。

黑格那希 Grenache Noir

顏色淡・甜・成熟・適合釀成粉紅酒

格那希在環地中海區廣泛種植，而且也是隆河南部產區種植最廣的葡萄品種，在當地通常和慕維得爾（Mourvèdre）、希哈和Cinsault等品種一起混釀。在胡西雍區（Roussillon）也種植相當多，並且和灰格那希及白格那希都因為酒精度非常高而共同成為當地知名的「天然甜味葡萄酒」（Vins Doux Naturels，見144頁）的主要品種。在西班牙稱為Garnacha，是全西班牙種植最廣的紅酒品種。在法國科西嘉島稱為Cannonau，在澳洲和加州都稱為格那希，只有當葡萄樹非常老之後或混合慕維得爾和希哈才可能釀出極精彩的紅酒。



田帕尼優 Tempranillo

煙葉・香料・皮革

西班牙最知名的品種，提供Ribera del Duero紅酒口感深厚濃郁的勁道，在當地又稱為Tinto Fino或Tinto del País。在利奧哈（Rioja）則是與格那希混合調配。在加泰隆尼亞則稱為Ull de Llebre，在Valdepeñas產區叫做Cencibel；而在那瓦拉（Navarra）產區通常與波爾多品種混合。在葡萄牙稱為Tinta Roriz，一直都用於釀造波特酒，近年則開始逐漸釀成不甜的紅酒；而在Alentejo產區則另外稱為Aragonês。發芽相當早，易受春霜威脅，又因皮薄而容易感染黴菌，但是現在的國際評價已比以往高，用於釀造優質紅酒。



山吉歐維列 Sangiovese

可口・活潑・多變：從梅子到鄉土味都有

義大利種植最廣的品種，有許多別種，在義大利中部最常見，尤以Chianti Classico、Montalcino（在當地稱為Brunello）以及Montepulciano（釀成的酒稱為Vino Nobile）三個產區最著名。山吉歐維列最平凡的無性繁殖系常常產量過大，而釀成相當清淡、乾瘦的紅酒，在艾米里亞-羅馬涅（Emilia-Romagna）區裡有非常多這樣的酒。傳統的奇揚替（Chianti）會再添加白葡萄Trebbiano、當地的Canaiolo以及顏色很深的Colorino等品種來降低山吉歐維列的比例。現在托斯卡尼許多充滿企圖心的酒莊耐心地釀出最深顏色和香氣的山吉歐維列紅酒。近年來也逐漸種到其他產區。



慕維得爾 Mourvedre

動物・黑醋栗・多酒精・多單寧

這是一個需要許多陽光才能成熟的品種，是普羅旺斯頂級葡萄酒產區Bandol最重要的葡萄品種，Bandol紅酒通常需要經過小心培養才能適飲。在整個法國南部以及南澳，都用慕維得爾來為格那希和希哈的混釀添加厚實口感。在西班牙稱為Monastrell，是當地種植第二多的葡萄品種，不過卻是重產量卻不太重視品質。在澳洲以及加州兩地因為被稱為Mataro而受到忽視，直到改名為慕維得爾後，才開始因為法文名字的魅力和加持而有了新生命。



卡本內-弗朗 Cabernet Franc

植物葉子香氣・新鮮・很少濃重

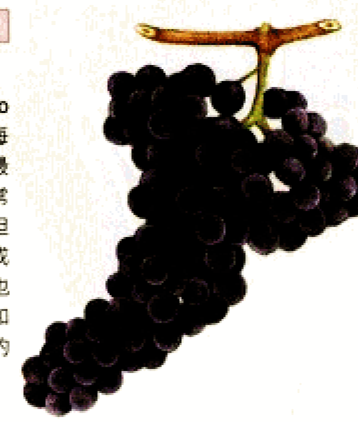
這是比較沒有那麼強勁、比較柔和的卡本內-蘇維濃版本。因為較早熟，卡本內-弗朗在羅亞爾河產區廣泛種植，也可種在較冷而土壤也較潮濕的聖愛美濃（常常和梅洛混釀）。在梅多克／格拉夫也有種一些，以防卡本內-蘇維濃萬一沒有成熟時就可上陣。比梅洛更耐寒冷的冬季，可以在紐西蘭、長島和華盛頓州釀出相當可口的紅酒。在義大利北部嘗起來可能帶著頗可口的青草味，而在羅亞爾河的Chinon、Bourgueil、Saumur-Champigny和Anjou-Villages等產區則可臻口感絲滑版本的極致。



內比歐露 Nebbiolo

柏油・玫瑰・紫羅蘭・柑橘・酒色深黑

這個品種猶如皮蒙產區的黑皮諾。在義大利的Barolo和Barbaresco兩個產區，內比歐露葡萄反映了當地每一個山坡與海拔的細節變化，而且只有種植在當地最佳的葡萄園才有可能成熟。全然成熟時，會帶有非常高濃度的單寧和酸味，雖然顏色可能不是非常多，但是長時間的大型木桶以及瓶中的培養之後，卻能熟成為令人難忘的迷人紅酒。內比歐露在義大利西北部也釀成許多通常比較普通一點的紅酒（例如Valtellina和Gattinara），但就像黑皮諾，也很難適應其他地方的環境。不過，南美與澳洲的葡萄農還是持續嘗試中。



金芬黛 Zinfandel

煮過的漿果香．多酒精．口感甜潤

金芬黛曾經長達一世紀都被當成是加州本土的葡萄品種，後來才發現跟18世紀就種在義大利南部鞋跟處的Primitivo是同一品種。現在，DNA的分析更證明了它的原產地在克羅埃西亞。雖然金芬黛的葡萄串會有成熟不均勻的情形，但是其中卻有許多葡萄粒可以達到其他品種無法達到的超高甜度，讓又簡稱為「Zin」的金芬黛可以釀成酒精濃度高達17%的葡萄酒。在加州的中央谷地金芬黛更為常見，用來生產非常大量但較不強勁的葡萄酒，其中有許多被釀成添加蜜思嘉及麗絲玲來增加香氣的淡粉色「白金芬黛（White Zinfandel）」。



白梢楠 Chenin Blanc

可釀成非常多種類型的葡萄酒．蜂蜜．濕麥稈

白梢楠是法國羅亞爾河中段的葡萄品種，介於下游Muscadet產區的Melon de Bourgogne品種和上游的白蘇維濃之間。這是一個常遭誤解的品種，在加州和南非種植相當普遍，常釀成非常普通的干白酒，但是在羅亞爾河產區卻能釀成非常多酸、值得久存及不同甜度的優秀白酒。感染貴腐黴的羅亞爾河白梢楠，例如Vouvray酒可以是相當精彩且長壽的甜白酒。在羅亞爾河，白梢楠也能釀成帶著淡淡蜂蜜香氣的無泡干型酒，以及一些相當有風格的氣泡酒，如Saumur和Vouvray。



馬爾貝克 Malbec

在阿根廷有香料味又豐富，在卡歐則多野味氣息

馬爾貝克是個謎。長年以來，它一直是包括波爾多在內的法國西南部產區中與其他葡萄混合釀造的品種之一，卻只有在卡歐（Cahors）這個產區是主要的品種，在當地稱為Côt或Auxerrois，主要釀成粗獷、有時帶動物味道、耐久度中等的紅酒。法國移民將馬爾貝克帶到阿根廷，在門多薩產區卻彷彿來到了它的原產地一般，成為全阿根廷最受歡迎的紅酒品種，釀出絲般質地、濃縮、活潑且多酒精又相當濃厚的紅酒。在門多薩的Luján de Cuyo區，馬爾貝克的表現特別好。



白蜜思嘉 Muscat Blanc

葡萄香氣．相對簡單．通常帶甜味

這是最細緻的蜜思嘉葡萄，葡萄粒非常小（在法文稱為petits grains），葡萄的形狀為圓形，不像品質較普通的Muscat of Alexandria （Gordo Blanco，在澳洲稱為Lexia，在當地只作為食用葡萄）是呈橢圓形。在義大利稱為Moscato Bianco，是義大利釀造Asti以及其他細緻清淡的微泡酒的原料。在法國南部以及希臘也可釀成相當好的甜酒。澳洲產的蜜思嘉又甜又多酒精，相當濃稠，是以深色葡萄Brown Muscat釀造而成；而西班牙的Muscatel葡萄通常就是指Muscat of Alexandria，至於Muscat Ottonel則是另一個味道比較淡的蜜思嘉品種。



杜麗佳 Touriga Nacional

多澀味．煙火味．有時有波特酒味

雖然杜麗佳葡萄只是斗羅河谷Touriga Franca（只是名稱類似並非近親）、Tinta Barroca、Tinto Cão和Tinto Roriz（田帕尼優）等眾多獨特的葡萄品種之一，但卻是葡萄牙最知名的波特酒品種，目前在葡萄牙各地逐漸被釀成單一品種葡萄酒；在Dão產區也是一個日益重要的品種。因為個性獨具，現在似乎也開始在其他葡萄酒產國有較為廣泛的種植。因為天生產量就很少，有極多的單寧和酒精，顏色也非常深。



維歐尼耶 Viognier

多酒精．濃厚．山楂花．杏桃

頗為獨特的時興品種，現在已經從其原產地隆河北部的Condrieu產區傳布到葡萄酒世界的所有角落。除非是葡萄可以全然成熟，不然獨特的迷人香氣就不會散發出來，這也意味著大部分釀得好的維歐尼耶都含有較多的酒精，不過最難的卻是要同時保有酸度；加州和澳洲已經可以釀出這樣的維歐尼耶。通常最好趁酒還年輕時飲用，現在也開始和其他隆河白葡萄混合釀造：多酸但也多香氣的胡姍（Roussanne）品種以及濃厚帶杏仁味的瑪姍，特別是在隆河南部最常見這樣的混合。有時會和希哈一起發酵，讓酒質與顏色比較穩定。



卡門內爾 Carmenere

緊澀．像波爾多．可能有一點點不熟

這是非常晚熟的波爾多歷史品種，目前在波爾多已經很難找到，但是在智利卻相當常見，智利在根瘤芽蟲病流行之前的1850年代就已經引進插條。長年以來，卡門內爾一直被誤認是梅洛，現在已經在葡萄園中被辨識出來。這個品種的顏色一直都很深，但必須要完全成熟才能夠避免掉可能出現的綠番茄葉子的味道，很多葡萄農都認為卡門內爾最好跟其他波爾多品種混合調配，才比較能釀出精彩的酒。在義大利東北邊也有種植。



白皮諾 Pinot Blanc

爽口．清淡．類似夏多內

黑皮諾顏色更淡的變種，在葡萄園裡常被誤認成是近親夏多內，特別是在義大利，當地稱為Pinot Bianco。白皮諾是法國阿爾薩斯平易近人的日常葡萄酒，跟Auxerrois葡萄是近親，有時稱為Clevner。白皮諾可釀成相當豐富的白葡萄酒，包括產自奧地利、非常濃郁的Trockenbeerenauslesen，在當地白皮諾稱為Weissburgunder。它在德國以及義大利的上阿第杰可釀成濃厚的干白酒，也相當受歡迎。此品種的酸味較低，通常適合年輕品嘗。



灰皮諾 Pinot Gris

豐厚．酒色金黃．煙燻．香氣奔放

這個流行的品種最迷人的產區是阿爾薩斯，與麗絲玲、格烏茲塔明那以及蜜思嘉一起被認為是最高貴的葡萄品種，常被釀成當地最濃厚卻又相當柔和的白酒。這個粉紅皮的品種是黑皮諾的變種，是夏多內的近親，在義大利稱為Pinot Grigio，可以釀成相當獨特或非常平凡的干白酒。其他地方的葡萄農，則在Gris或Grigio兩個名稱之間猶疑不定，不管選擇哪個名稱都不見得能反映在酒的風格上。這是奧勒岡州的特產，在紐西蘭也種得愈來愈多。



馬姍 Marsanne

杏仁．杏仁糖香精．非常濃郁

就跟胡姍白葡萄一樣，這也是隆河北部生產的艾米達吉白酒最具代表性的品種。現在這個品種也種到隆河南部各處，在澳洲也有種植，特別是在維多利亞州。在法國南部及加州（尤其是在中央谷地），馬姍通常和胡姍、Rolle / Vermentino、白格那希以及維歐尼耶等品種混合釀成深金黃色、濃厚及多酒精的酒款。在瑞士及西班牙東北部有小面積栽培。



葡萄酒與氣候

排在葡萄樹之後的是氣候，這是葡萄酒第二重要的材料，有非常多的變化。氣候是每個地區長期、平均的氣象情況，可以看出該區的條件可以種些什麼以及生產的品質如何，不過，影響一個年份好壞的卻是單一年份的氣象。一個單獨的現象，例如冰雹或霜害，有可能會讓葡萄的產量減少，但對品質比較沒有影響。冰雹跟春天的霜害一樣嚴重，不過受到影響的葡萄園範圍比較小。

有非常多的因素影響氣候，其中溫度與降雨量是其中最重要的兩項。當然，陽光也很重要，是行光合作用的關鍵，但是溫度的影響力更具決定性，特別是在寒冷氣候區。一個葡萄酒產區的氣候不僅會影響到適合種植哪些葡萄品種，也決定了一個地區可以釀造出哪種風格的葡萄酒。寒冷氣候區的葡萄酒通常酒精度較低，酸味也比氣候炎熱的產區高，而炎熱地區的葡萄酒味道也許比較不細緻，但會更濃厚。缺乏足夠的雨水或溫度，葡萄無法正常成熟。但是雨水或溫度過多的話也會影響葡萄，對釀成的葡萄酒品質造成傷害。

平均氣溫（每天最高與最低氣溫的平均值）在葡萄成熟的最後月份，通常需要下降到15℃和21℃之間，才能釀造優質的餐酒（較熱的氣候可釀成良好的餐酒及非常優秀的加烈酒）。冬季則需要有足夠的低溫，讓葡萄可以進行儲備能量的冬眠。但是如果冬天的氣溫通常會降到零下15℃以下（參見278頁前蘇聯共和國內容）時，即使是冬眠中的葡萄樹也會有凍死的危險，為了降低商業風險，可能需要進行一些冬天的防護措施。

冬天與夏天之間的溫差也很重要。在大陸性氣候區，例如美國的Finger湖區、加拿大安大略省以及德國東部，在這些地方冬夏溫差非常大，氣候主要受到廣闊大陸塊的影響，入秋後氣溫就會急遽下降，葡萄很容易就有無法完全成熟的風險。在海洋性氣候區，氣候有鄰近的海或大洋調節，冬夏兩季的溫差比較不明顯。在溫暖的海洋性氣候區，例如西澳的瑪格麗特河產區（Margaret River），不是每



年冬季都會出現足以讓葡萄進行冬眠的低溫，這使得有機的葡萄種植變得相當困難，因為病蟲害無法完全被冬季的低溫殺死。在較為寒冷的海洋性氣候區，例如法國的波爾多或紐約的長島，初夏時節的開花季，決定葡萄產量最關鍵的天氣可能常常會因為夏季遲來或過於寒冷，而影響到葡萄結果的數量及造成葡萄結果不均的問題。

溫度在一天當中也會隨著早晚而有高低變化。氣溫通常在中午過後達到最高點，然後在黎明時刻降到最低。某些地區的日夜溫差比其他地區更為明顯，這種日夜溫差稱為日溫差。（風土條件的重要性與所造成的影響，詳見26-27頁。）

葡萄樹除了需要溫暖的氣溫也需要水分，葡萄樹要進行足夠的光合作用才能讓葡萄成熟，這需要至少500公釐的平均年雨量（氣候較熱則需要750公釐以上，因為高溫會加快土壤水分蒸發以及葉子散發水分的速度）。許多葡萄酒產區的雨量比這個數據還低，但是葡萄農會透過灌溉系統汲取河流、地下水、水壩與水井的水源來補足降雨量的不足。某些葡萄品種，比如西班牙La Mancha產區的Airén葡萄長得就像灌木叢，特別能在近乾旱的環境下生長。

如果葡萄樹因水分不足而遭遇乾旱壓力，則往往會長出顆粒較小、皮比較厚的葡萄。雖然這個現象可能降低產量，但卻可以為釀成的葡萄酒加分，賦予非常濃縮的味道及更深的顏色。然而，嚴重的乾旱卻會讓葡萄的成熟過程完全停止，這是因為葡萄樹會為了求生存而放棄繁殖功能，釀成的葡萄酒將無法保有均衡感（見26頁）。

在許多夏季非常炎熱的地方，特別是在加州及南半球，是否有灌溉水可以利用遠比其他氣候條件更能決定葡萄園是否可以擴充。理論上，種植葡萄並沒有年雨量的上限；即便是淹水的葡萄園都能很快復原，尤其是在冬季期間。以西班牙北邊加利西亞（Galicia）產區的部分地區及葡萄牙北部的Minho產區來說，平均年雨量就超過1,500公釐。下雨時機也是個關鍵。假如在採收前下了傾盆大雨，特別是在下雨前已經維持一段乾燥的天氣，那麼葡萄很快就會腫大，而漿果中經過長時間累積起來的糖分、酸和味道可能很快就會稀釋掉（詳見32頁）。如果是在生長季的後半段，潮濕天氣持續太久，則可能會讓葡萄樹引發真菌類疾病，還可能導致葡萄腐爛的嚴重後果（不過，現代已可採用多種化學藥劑來對治這些病害，加上葡萄的引枝技術，所以已經不必再像以往遇到類似問題時要在葡萄還沒完全成熟前就採收）。

風也扮演著重要的角色。風可以幫助太熱的葡萄園降溫，也可以吹乾太潮濕的葡萄園，例如在科西嘉或烏拉圭南部。不過，在持續的強風壓力下卻可能中止光合作用，而推遲葡萄的成熟時間，例如在加州Monterey郡的Salinas河谷。在隆河谷地南部產區較無遮蔽的區域，葡萄農必須設置擋風牆將Mistral風所帶來的影響降到最低；而阿根廷乾熱的Zonda焚風，也讓當地的葡萄農提心弔膽。



當葡萄芽還很脆弱時，晚春的霜害就是葡萄農的惡夢。下圖這些可移動的火爐，是那帕谷（Napa Valley）Stag's Leap Wine Cellars酒莊專為葡萄園設計的，以便能將溫度維持在冰點以上。

風土條件



Terroir這個法文字並沒有精確的譯名，土地也許是最接近的譯法，但卻少了獨特性也少了情感上的言外之意，或許這就是何以許多英國人一直都誤以為這是法國才有的：以神祕主義的方式來判斷法國土壤與地貌的優越性，並認為這是不可知的特性讓法國葡萄酒擁有如此特別的品質。

然而，terroir其實沒有任何神祕之處。每個人，或至少每個地方都有。你我的花園都有terroir，或許還不止一個。對植物來說，房子的前院和後院幾乎可以確定是不同的生長環境，而terroir的意思就是指所有自然的生長環境，在此統一譯為「風土條件」，與原住民所說的*pangkarra*意思極為類似，也意味著這個概念是根源自人類與土地關係的一部分。

在最局限的用法裡，terroir這個字指的是土壤，但引申之後則包括更多涵義。單就土壤本身來說，就涵蓋了表土以及底下的岩層、土壤的物理結構和化學成分，以及跟當地氣候、區域性的大氣候、特定葡萄園所在的中氣候以及某株葡萄樹所在的微氣候之間的交互關係。舉例來說，這就包括了一塊土地的排水性、是否會反射陽光或吸熱、海拔高度、山坡的傾斜度、向陽角度，以及是否靠近可降溫或提供防護的森林，或附近是否有可調節溫度的湖泊、河流或海洋。

所以，假如山坡底下有霜害危險，那麼風土條件就會和山坡上的不同，兩個地方的土壤雖然或許一樣，但是冷空氣會往山坡下降，所以山坡上就沒有霜害之虞，這就是何以目前奧勒岡州的威廉梅特谷（Willamette Valley）葡萄樹不種在海拔高度低於60公尺的地方。一般而言，高度愈高，平均氣溫就愈低，特別是夜間溫度更低（這也解釋了為何葡萄可以種在像阿根廷Salta產區這麼接近赤道之處）。不過，北加州一些山坡上的葡萄園因為位於霧線之上，反倒還比谷底溫暖。

同樣的道理，一個坐向朝東的山坡能接收早晨的陽光，因此即使西向山坡也擁有一模一樣的土壤條件，但是因為接收陽光的溫度較晚且傍晚時還有夕照，所以這兩個山坡還是分屬於不同的風土條件，所釀製出來的葡萄酒也會有些不同。以蜿蜒於德國境內的摩塞爾河為例，因為已位處葡萄種植的極北界限，所以即使只是某個山坡的坐向，也能藉以判斷能否釀出絕佳的葡萄酒，或是完全無法栽種葡萄。

假如葡萄樹是種在一片夏天夠溫暖也夠乾燥、有機會讓葡萄能成熟的土地上，這時，我們主要考量的風土條件就是這片土地的水分與養分供給情況。如果土質肥沃且地下水的水位很高，比如加州的那帕谷或是紐西蘭馬爾堡（Marlborough）的Wairau谷中一些最差的土地，葡萄樹在這裡幾乎可以持續地吸收水分，而且在生長季的某些階段還可能會泡在水裡。在這種情形下，葡萄樹就會本能地長得枝葉繁茂而耗費掉大部分能量，導致葡萄結果情形不理想。枝葉過於茂盛的葡萄樹常會產出不成熟的葡萄，釀成的葡萄酒喝起來就帶著葉子及青澀味。

然而，如果葡萄樹是種在非常貧瘠的土壤且幾乎沒有任何水源，如同西班牙南部、義大利南部和北非的許多傳統葡萄園，光合作用在乾旱的夏季期間幾乎停擺。葡萄樹因為受到乾旱壓力，為了求生存就必須借用一些本來要催熟果實的能量。在這種情況下，葡萄中的糖分還能提高的唯一原因，就是葡萄中的水分逐漸蒸發所致。此時，一些有趣的香氣成分會開始形成，但是單寧不會成熟，最後可能會釀出極度失衡的葡萄酒：酒精度高卻有青澀不成熟的單寧，香氣弱且酒色不穩定。

現今有各種葡萄種植技術可以補償這些先天條件不良的情形（引枝管理以及人工控制的灌溉，都能成為前述極端條件情況下最明顯的解決方法），經過改善之後可以釀出一些非常好的葡萄酒。某些葡萄農和釀酒師會選擇這樣的方式來管理葡萄園，並藉由混合不同產區或遙遠產區的葡萄酒，甚至在釀酒時進行人為操控，以便將風土條件的影響完全去掉或降到最低；而有些釀酒師則希望盡量在他們的葡萄酒裡表現環境的影響；有些酒廠也可能認為他們產區裡的傳統釀酒技術也屬於風土條件的一部分。

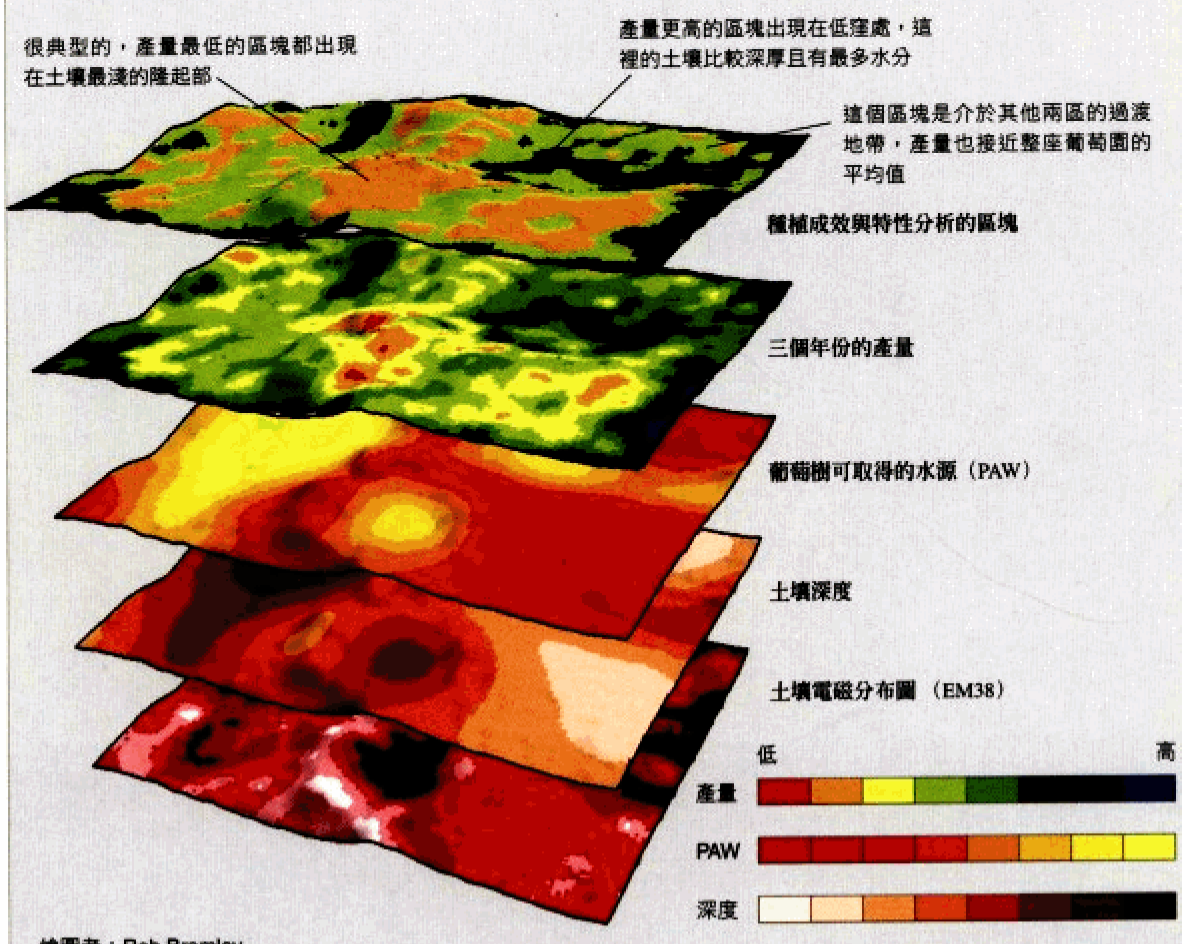
那麼，哪種風土條件可以自然地生產出偉大的葡萄酒呢？關於土壤、水以及葡萄樹養分供給之間的主要交互影響已經認真研究了50年，而在最近10年中，複雜精密的先進技術讓葡萄農可以更清楚了解非常局部的terroir影響（參見右頁框文）。

在布根地，不需高科技分析，時間就已證明可以生產出最細緻葡萄酒的葡萄園往往位於知名的金丘區中段，而泥灰岩、坋土與石灰岩所組成的土壤也出現在這區段的山坡（見57頁），這裡似乎就是最適合種植葡萄的地方了，加上水分供應非常有限，因此可釀出高品質的葡萄酒。右邊框文中舉了一個

精確種植：了解葡萄園的多變性

精確種植的工具，讓酒農得以了解葡萄園的多變性，進而改善管理。在此例中，葡萄產量圖被拿來和高解析度的土壤電磁調查以及葡萄園高度圖一起比對，以辨識出葡萄園不同區塊的種植成效與特性。在採用同樣的種植管理方式下，葡萄園產量的差距可以高達10倍（例如每公頃產量是在2噸到20噸之間）。

這裡是以Coonawarra產區一座占地7.3公頃的葡萄園為例，可以看出地形變化直接影響到土壤深度的變化。這會讓土壤的水分供給出現差異，進而對產量產生影響。然而，這座葡萄園的地勢平坦，從最低點到最高點只有1.2公尺的差距，很明顯的是，葡萄園地面下的差異性對產量多寡具有很大的影響力。



繪圖者：Rob Bramley
阿得雷德澳洲聯邦科學暨工業研究院（CSIRO）永續生態系

最近的例子，這是波爾多頗具聲譽的一家酒莊所擁有的地產，土壤分析顯示，即使已有相當長的葡萄種植歷史，還是很容易就忽略了一些條件最好的土地（就種植葡萄來說）。

然而應該提到的是，更高階的terroir不斷證明自己並非只是涵蓋自然條件而已。特級葡萄園的擁有者可以花錢建造排水溝渠，可以施以精確數量和品質的肥料，以及採用理想的種植技術來維護其完美度，而這些悉心呵護對於一片等級較差的葡萄園是不符經濟效益的。

Terroir還是要靠人和錢來表現其特性，Château Margaux酒莊在1966年到1978年間的水準降低就是很好的例子，當時的酒莊主人不再有財力維持一級酒莊該有的風格和水準。

某些採用有機和自然動力種植法的葡萄農認為terroir這個字，也包含了所有出現在這片土地上的植物和動物（無論是肉眼可見或只能從顯微鏡裡看到），而且其terroir也不可避免地會因為化學肥料的使用，或引進其他生態環境的土壤添加物而改變。然後，您也可以說經過數世紀的單一作物耕作，以及像犁土及種植綠肥等這些有益的農事，同樣幾乎都可確定會改變原本列級的葡萄園。但有趣的地方在於，即使是彼此相連的葡萄園，甚至是同一塊土地的不同區塊，即使採用完全一樣的方式培育，在terroir的影響下，最後各區塊所釀造出來的葡萄酒還是多少會有些不同。

葡萄園的分區

土壤繪圖已經成為一門十分精確的科學。有能力取得科學技術的葡萄農現在可以拿到解析透徹的土壤繪圖分析，以決定要選購哪塊土地、如何進行整地，同時還能精確決定在哪個地方栽種哪個品種。在葡萄園（特別是規模較大的）中，每個不同部位的產量和成熟度都有可能出現很大的落差，這時可以採用遙測空拍影像以及產量監測及繪圖等類似的精密方法來測量各部位葡萄的生長情形。

這個作法現在通常被拿來做為葡萄精確種植的參考，讓葡萄農能夠以此為依據，非常奢侈地在最好的時機分批採收一座葡萄園的各個部分，但這只有在葡萄酒的潛在品質與價格都高得足以彌補額外支出的情況下才會這樣做。左頁框文所介紹的葡萄園分區技術，以非常小的範圍為單位來研究及了解terroir，幫助酒農釀出更好的葡萄酒，以及提高賺進更多錢的可能性。

在新世界有愈來愈多的葡萄酒不僅在酒標上標出產區名，也開始標出葡萄園的名字，部分原因是他們逐漸了解到每座葡萄園各有不同潛力，而部分也可能是因為競爭的白熱化。現在最明顯易見的，一瓶夏多內白酒無論包裝如何精美或在背標上仔細描述，都必須要能證明它的可信賴度，更重要的是必須要擁有自己的特色，而不是只有葡萄品種的風味或者良好的橡木桶培養熟成而已。

揭開風土條件的神祕面紗

在1960年代及1970年代，波爾多大學的Gérard Seguin教授關於梅多克產區的研究，揭露了對葡萄來說最好的土壤不是沃度最高的（土壤科學家稱此土壤的沃度為中度潛力），還要具備排水良好、土壤深厚等條件，可以讓葡萄樹根深入地底直到7公尺（以Margaux村來說）去尋找穩定的水分供給。

後來波爾多大學Cornelis van Leeuwen教授等人所做的研究則顯示，土壤深度對水分供給的影響不是決定葡萄酒品質的全部因素。同時，假如扎根太深，較肥沃土地的含水性可能會變得過高。在玻美侯產區黏重的黏土地面上（例如Château Pétrus酒莊），葡萄根大約只深入地下1.3公尺，而在聖愛美濃產區的石灰岩土壤（以Château Ausone酒莊為例），樹根深度則介於坡地的2公尺到臺地的0.4公尺之間（參見111頁地圖）。然而，在黏重的黏土地面上，土壤中必須要有足夠的有機質可以讓水分能自然流動。

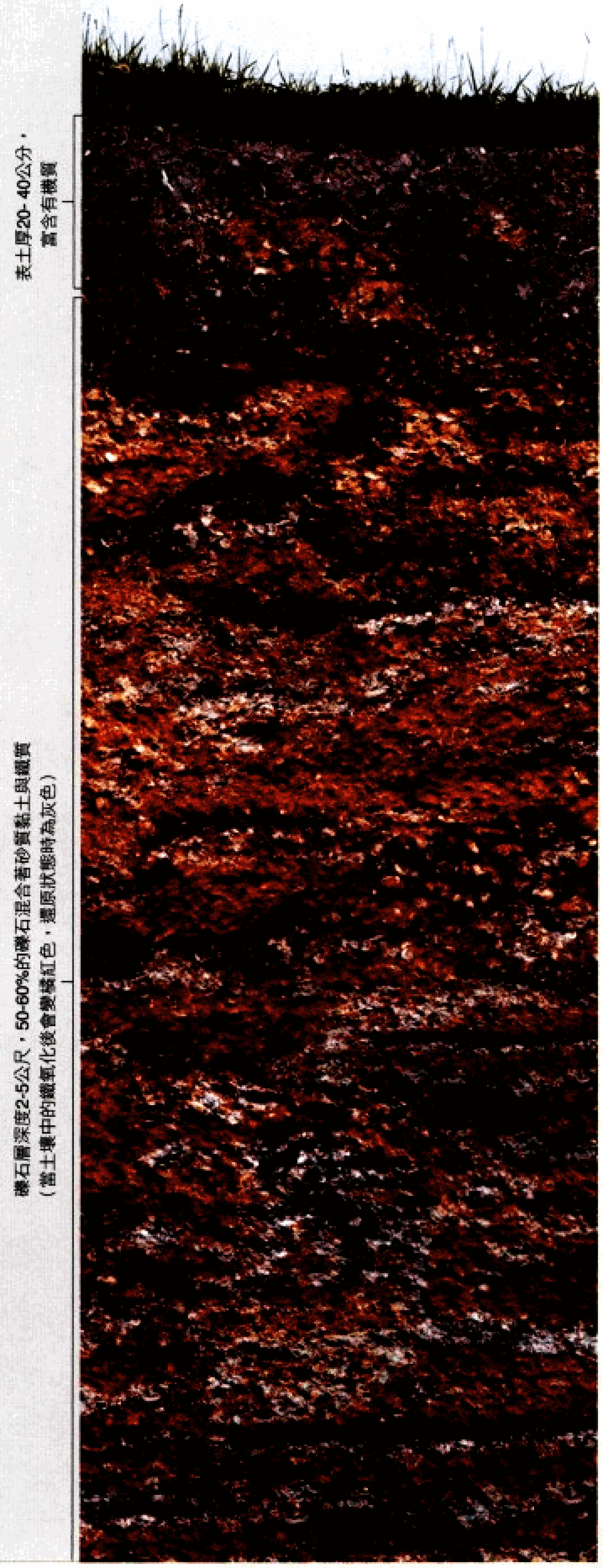
雖然未經證實，但也有人認為葡萄酒的風味與土壤所含的礦物質有關，不過近年來的研究卻顯示，似乎土壤的排水性以及葡萄樹能取得水分的多寡會比精確的化學成分更重要，這是釀出頂級葡萄酒的完美土壤之關鍵。

右圖所示是在沃度上稱之為「中等潛力」的一塊新挖土地，地點是在波爾多的Château Olivier酒莊。這家酒莊位於貝沙克-雷奧良（Pessac-Léognan）法定產區內，占地190公頃，但其中僅有近四分之一種植葡萄。

2002年所進行的這項研究，目的在於要了解是否有任何空地擁有比目前的葡萄園區更好或更有趣的terroir條件。在釀酒顧問Denis Dubourdieu及Xavier Choné的合作下，他們在超過200個地方深挖了2到3公尺的凹坑來研究土壤特性。

在西邊一塊稱為Bel Air的地塊裡，他們發現了一小塊比該酒莊主要葡萄園的地質年代更老的土地，就在冰河礫石階地的露頭區上。這裡的土壤是密實的礫石地，小石塊混雜著砂質黏土。這種土壤排水性相當好，葡萄樹不會長得太茂盛，而占小部分的黏土則提供了持續、穩定而有限的水分供應。

這種土壤特別適合栽種晚熟的卡本內-蘇維濃，這個品種往往會因為年份變化而比早熟的梅洛更容易發生葡萄沒有成熟的問題。辨識terroir條件，是選擇合適的葡萄品種不可或缺的依據。



葡萄酒農的一年

對那些種植葡萄也自己釀酒的人來說，在葡萄園和酒窖中的工作都集中在一年中最重要的時刻：採收季以及緊接著長達數周的釀造階段。

這些工作雖然會因產區及酒莊不同而有很大的時間差異，但是以下所示只是概括介紹全年每個月份的最主要工作。

月份標示的規則是：北半球的月份標示在前面，後面是南半球月份。至於內文則先描寫葡萄園的工作，而後才是釀酒工作。



一月／七月

剪枝 通常在寒冷的冬季中期以人力完成；現在流行將截掉的乾藤蔓（法文*sarments*）拿來烤肉。發芽較早的葡萄品種可能會刻意延後剪枝，以使延遲發芽時間來降低霜害風險。

乳酸發酵 已經在酒窖裡的釀酒槽或橡木桶開始進行了，必須一旁不停監控與檢查以確定乳酸菌成長的狀況（此轉變的媒介）以及酒的酸度。



二月／八月

剪枝 持續在葡萄園裡進行。現在葡萄樹籬的柱子、金屬線和木樁完全外露，有需要的話，會在此時進行整修。

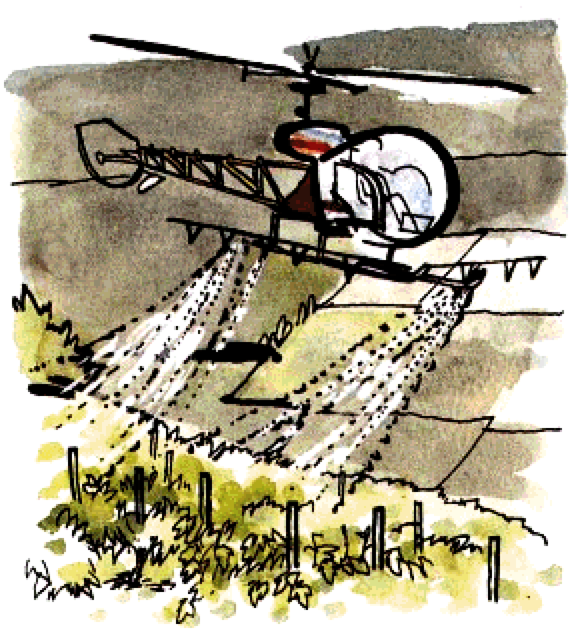
添桶 葡萄酒在寒冷的天氣下會收縮，因此需要補滿橡木桶中減少的酒來減少氧化風險。添桶加酒時，要確保葡萄酒和橡木桶之間的空間（法文*ullage*）要盡量縮減到最小。木桶塞子通常是塑膠製的，必須能完全密封。如果塞孔是開在桶頂而不是側邊（塞孔在側邊的話，塞子就能保持濕潤）就必須更常進行添桶，每周一到兩次。



三月／九月

犁土 這是春天的農事，也是抑制雜草生長的一種主要方式。以機器犁土時常會使用感應器，以免傷害到葡萄樹幹。也有一些葡萄農回歸傳統，用馬來犁田，特別是在坡度相當陡峭的地方，一方面也是為了避免機器壓實土壤。

裝瓶 適合年輕飲用的葡萄酒可以開始裝瓶。在小酒莊裡，這意味著要租用一台小型的裝瓶機，並確保所有裝瓶的酒質完好且穩定。



七月／一月

噴灑農藥 防治病蟲害在此時達到顛峰。多雨潮濕的天氣會引發真菌類疾病，讓許多葡萄樹受到感染。噴藥方式不一而足，有揹著農藥桶噴灑，也有新式的噴藥牽引機或由直升機在空中噴灑。

頂級酒裝瓶 通常在第二年夏天來臨之前進行。裝瓶的精確時機會依據葡萄酒的風味、裝瓶廠的效率以及酒窖人員忙碌的工作時程來決定。



八月／二月

葡萄開始成熟 釀造紅酒的葡萄在此時通常會變軟並從綠轉紅。愈來愈多的葡萄農會在夏季剪除多餘的綠色葡萄串，讓剩下的葡萄串能獲得更多的陽光和養分，以釀出較濃縮的葡萄酒。但是，如果之後出現嚴重的乾旱，一切都會前功盡棄，葡萄會脫水而釀出失衡的葡萄酒。

在溫暖的產區 酒廠必須準備採收，最熱的產區八月份就可能要開始採收了。



九月／三月

採收 這是這個月份最常見也最關鍵的農事，不過決定何時採收可能比採收本身更為重要（見32頁）。酒莊必須雇請採收工人，組織及分配工作，有時還需要提供食宿。當然，有採收機及駕駛也行。

在酒廠裡 這是全年最忙碌的期間，在採收高峰期，可能要連續24小時不停工作。所有釀酒所需要的設備和添加物（如酵母、糖、酸）等都必須到位。



四月／十月

除芽　剪除葡萄樹的不定芽，集中力量去生長年輕的芽眼。

換桶　將酒從一個容器換到另一個容器，用意在去除死酵母等有害的沉澱物。換桶通常在酒精發酵完之後就會立刻進行，跟空氣有點接觸對非常年輕的葡萄酒不會有害。在橡木桶中培養的第一年，通常會進行三到四次換桶。



五月／十一月

霜害防治　上圖不是星際大戰，而是一個安裝在拖引機上的瓦斯噴火爐，當氣溫降到冰點以下時，就可能需要出動這樣的設備來防護葡萄樹免於霜害。其他防護方法，包括灑水（讓葡萄樹芽的表面結上一層冰）、傳統的可移式小煤氣爐、加熱式管線，以及使用大型風扇或甚至直升機來吹散凝聚的冷空氣。

開始準備　收集葡萄酒訂單，讓葡萄酒能順利在夏天熱浪到來之前出貨。



六月／十二月

縛枝　在氣候潮濕的產區特別重要，因為葡萄樹生長比較茂盛。新生的年輕枝蔓會被固定在籬笆的金屬線上，讓葡萄樹維持良好的樹型，並讓陽光轉化成低產量卻高品質的葡萄。葡萄開花時需要有一段時間的穩定好天氣（見18頁），讓葡萄樹能多長出一些葡萄；假如天氣不佳，就不需要在八月／二月剪除多餘的綠色葡萄串。

優質酒　未來幾周內可能會再進行一次換桶，這在夏季熱浪來臨之前一定要完成。



十月／四月

葡萄採收後　陽光普照的好天氣可以持續為葡萄樹補充碳水化合物，有助於對抗寒冬及幫助春天發芽。

踩皮　將浮在釀酒槽表面的葡萄皮壓沉進葡萄酒中，目的在保持葡萄皮的濕潤，也讓葡萄酒與空氣接觸，並促使葡萄皮萃取出更多顏色和香氣。這個工作必須每天進行，相當耗力氣。現在已經設計出多種取代人力的機器。



十一月／五月

葡萄葉變色　葡萄葉會轉成黃色、金黃色，萬一葉子遭到病毒感染的話，就會變成美麗的紅色。在第一波秋霜到來之後落葉。此時要開始播種綠肥。

澄清　口感嚴肅的紅酒在第二年時會加進打過的蛋白，以便吸附懸浮在葡萄酒裡的細小微粒，然後往下沉澱到橡木桶底。其他用來澄清的催化劑，還包括一種特別的黏土及膠質。此時，第一年的葡萄酒可能要從發酵釀酒槽轉存到橡木桶。



十二月／六月

在葡萄園剪取插條　這些健康的插條會用於嫁接成新株。葡萄樹現在進入冬眠期，只要溫度不低於零下20℃就不會凍死。此時可能會開始進行剪枝。

新酒品嘗　除了開始試新酒外，可能也要開始決定不同批次的葡萄酒要如何調配。無論是在酒槽或橡木桶，現在應該都開始乳酸發酵，可以透過添加特殊的乳酸菌以及讓酒窖加溫來促進乳酸發酵。

在葡萄園中釀出葡萄酒



我們現在知道一些關於哪個品種要種在什麼地方，以及天氣、氣候和地區環境對葡萄樹的可能影響。但是，我們知道如何精確選擇在哪片土地栽種哪個品種嗎？葡萄園的地點選擇在歐洲傳統的葡萄酒產區幾乎是一無所知，因為通常繼承、法定產區法和種植權往往就決定了葡萄園的所在位置，但現在這已經逐漸成為一門重要且精確的科學。

新建一座葡萄園的投資計畫，首先必須知道那塊地每年能夠穩定生產多少商業性產量的健康葡萄才值得投資。依據直覺行動是一個可能辦法，但是地形、氣候以及土壤等資料的深入研究分析才是可行又安全的方法（見26頁）。

關於氣溫、雨量和日照時數的初步測量數據可以幫助評估，但是卻需要小心詮釋。極高的夏季平均氣溫也許看來不錯，但是事實上光合作用在氣溫升高到某一程度後就會停止（大約介於30-35℃之間，要視環境而定），所以如果炎熱的天數太多，可能反而會影響到葡萄的成熟度。風在很多氣候統計中都被排除在外，但卻可能會造成葉子和果實上的小氣孔封閉而讓光合作用中止。

在比較寒冷的地區，氣溫的評估則著重在葡萄是否能可靠地成熟。如果夏秋兩季的氣溫對葡萄種植來說相對較低（例如在英格蘭或盧森堡），或者秋天通常比較早到且伴隨早來的雨季（例如在美國奧勒岡州），或是溫度驟降（如加拿大British省），那麼也許就必須種植相對比較早熟的葡萄品種。

夏多內和黑皮諾這兩種葡萄在北美的西北太平洋岸是不錯的品種，但是在離赤道最遠的葡萄園卻可能還是太晚成熟。麗絲玲葡萄在德國北部摩塞爾位置最理想的葡萄園可以成熟，但是對英格蘭與盧森堡的大多數葡萄園來說，卻已經超出成熟的臨界點（即便是全球暖化有可能正在改變這個情況）。更加早熟的葡萄品種，例如Seyval Blanc和米勒-土高等則被認為是更安全的選擇。

平均的夏季雨量以及下雨的時機，可以當作真菌類疾病（黴病，參見18頁）發生機率的指標。每個月的總降雨量加上水分蒸發的速度，可以讓想當葡萄農的人對是否需要進行灌溉有些初步的想法。假如某個地方在自然的降雨量外還需要補充水源，那麼隨之而來的大問題，就是有沒有適合且品質夠好的水源。

精確地控制灌溉水量和時機，是提高葡萄酒產量和提升品質的方法之一。缺乏水源似乎是加州、阿根廷以及（特別是）澳洲葡萄園擴張的最大阻礙，在這些地區的大部分地方，水源不是不足就是因為過度砍伐森林而鹽化。

水源也可能用於其他用途。在葡萄種植最冷的極限，無霜害的天數以及是否有春霜風險都是要列入考量的要素。例如在加拿大的安大略省以及美國東北部各州，無霜害的天數決定了生長季的長度，因此也決定了哪些葡萄品種可以在這樣的環境下成熟。在夏布利以及智利寒冷的卡薩布蘭加谷地（Casablanca Valley），葡萄園的灑水系統需要用到水源，以便在葡萄樹表面結一層薄冰來保護年輕的葡萄樹免於霜害。但問題是，卡薩布蘭加卻是一個水源相當缺乏的地方，因此霜害就成為不可預期的災害。

土壤，或更精確地說是任何未來會成為葡萄園的地點，都需要經過仔細分析，通常會在等距離區域的土壤採樣，並進行海拔高度及水源的測量。本書26頁所繪製的圖表，就是用更複雜的技術跟精密器材將有關土壤以及水源的資訊彙整在一起。

土壤的肥沃度是該地產酒品質的關鍵因素。土壤必須要既不太酸也不能鹼性過高，而且含有適當程度的有機質（其他植物、動物和昆蟲的殘骸）以及磷、鉀和氮等礦物質。磷是光合作用不可或缺的元素，大部分土壤很少有缺磷的情形；太多的鉀會造成葡萄酒的酸鹼值過高，酸度不足。至於太多的氮（是肥料中常見的成分）則會導致葡萄樹長得過於茂盛，將全部的能量用於生長樹葉而不是讓葡萄成熟，以致大量的樹葉與葡萄藤危險地遮蔽了葡萄串。

這個現象在非常肥沃的土壤十分常見，特別是相對較年輕的土壤更為嚴重，像紐西蘭以及那帕谷的谷底等。葡萄樹的生長勢也跟品種及砧木有關，長得過度茂盛的葡萄樹需要採行特別的農事（參見右頁框文）。

葡萄汁的分析

攜帶式光譜儀（右圖）可從採自葡萄園的一滴葡萄汁分析出其糖分含量。在成熟過程中，酸度（主要以酒石酸和蘋果酸為主）會逐漸降低，而可發酵的糖分（主要為果糖和葡萄糖）會增加。當採收日愈來愈接近時，葡萄農必須不斷檢視葡萄糖分含量的提升速度以及氣象報告，以決定採收日期。

對於深色皮的葡萄品種，現在許多釀酒師偏好等到所謂的葡萄「生理成熟」（完全熟成）後才開始採收。到了這個時間點，葡萄的皮開始會出現稍微的皺縮現象，而葡萄梗也從綠色轉變為棕色，此時葡萄粒已熟到非常容易就能和果梗分開，而光譜儀的糖分分析可能早在幾天前就已經達到足夠熟度的糖分含量。



糖分的不同計量方式

比重	1.060	1.065	1.070	1.075	1.080	1.085	1.090	1.095	1.100	1.105	1.110	1.115	1.120	1.125
屈折度	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125
波美度	8.2	8.8	9.4	10.1	10.7	11.3	11.9	12.5	13.1	13.7	14.3	14.9	15.5	16.0
糖度	14.7	15.8	17.0	18.1	19.3	20.4	21.5	22.5	23.7	24.8	25.8	26.9	28.0	29.0
% 潛在酒精比V/V	7.5	8.1	8.8	9.4	10.0	10.6	11.3	11.9	12.5	13.1	13.8	14.4	15.0	15.6

規畫葡萄園

當葡萄農選擇了一片土地栽種或重種葡萄樹，就必須對葡萄園有番規畫。每排（或每列）葡萄樹的方向、葡萄植株之間的理想間距、要採用哪種引枝法，撐柱的高度（接下來還要考量繫縛用的金屬線）以及剪枝時每棵葡萄樹要留下多少芽眼，諸如此類的問題都必須面面俱到。

舉例來說，一排排的葡萄樹是否要採南北方向，讓葉子能盡量吸收到陽光？位於坡地的土地是否需要整地成梯田（梯田的開墾和維持花費比較多）？如果是闢成梯田，那麼為了方便讓機械和葡萄農可以在園中移動，每排（列）葡萄樹的栽種方向就必須配合梯田的形狀。

然後是最重要的決定：葡萄樹植株之間要種得多靠近，行距與間距各是多少；而種植密度則要視葡萄農所預期的葡萄酒產量來決定（參見84頁有關產量的更多資訊）。在地中海型氣候區，天氣通常會太過乾熱，低緯度葡萄園的水分供給常常會受到限制，因此葡萄樹必須種成密度非常低的傳統樹叢狀引枝法，每公頃不到1000株葡萄樹，產量自然而然也不高。

以往，新世界的葡萄園主要位於溫暖或炎熱地區，通常都是肥沃的處女地，因而導致葡萄樹發生養分過度供給的問題。葡萄農讓每列葡萄樹之間的寬度維持在3.7公尺，好讓機械農具能夠方便進出；又因為種植原因，每株葡萄樹的栽種間距往往設定為2.4公尺，種植密度剛好超過每公頃1000株。如此一來，不僅植株、柱子、金屬線能做最經濟的運用，連需要的勞力也能精省下來，同時讓耕作以及機器化採收更加容易。

但是，在很多情況下卻要付出葡萄樹生長勢過旺的代價，導致蔓生的枝葉遮覆住葡萄果實，也讓大部分需要進行光合作用的葉子都遮掩在陰影之中。在這種情形下，不僅讓葡萄無法適當成熟，也會讓釀出來的葡萄酒辜負了當地的乾熱環境，帶有很不迷人的高酸味與不成熟的單寧，而且隔年要長出新

芽的藤蔓也沒有成熟木質化。在藤蔓上的芽眼需要照射陽光，日後才能順利結果。層層密生的葉子將會開始一個惡性循環，讓產量愈來愈低，樹葉愈長愈密。

就灌溉來說，毫無限制的供水雖然可以提高葡萄園每公頃的產量來符合經濟效益，但是每株葡萄樹可能會面臨到這樣的問題：因為葡萄串過多而無法完全成熟。

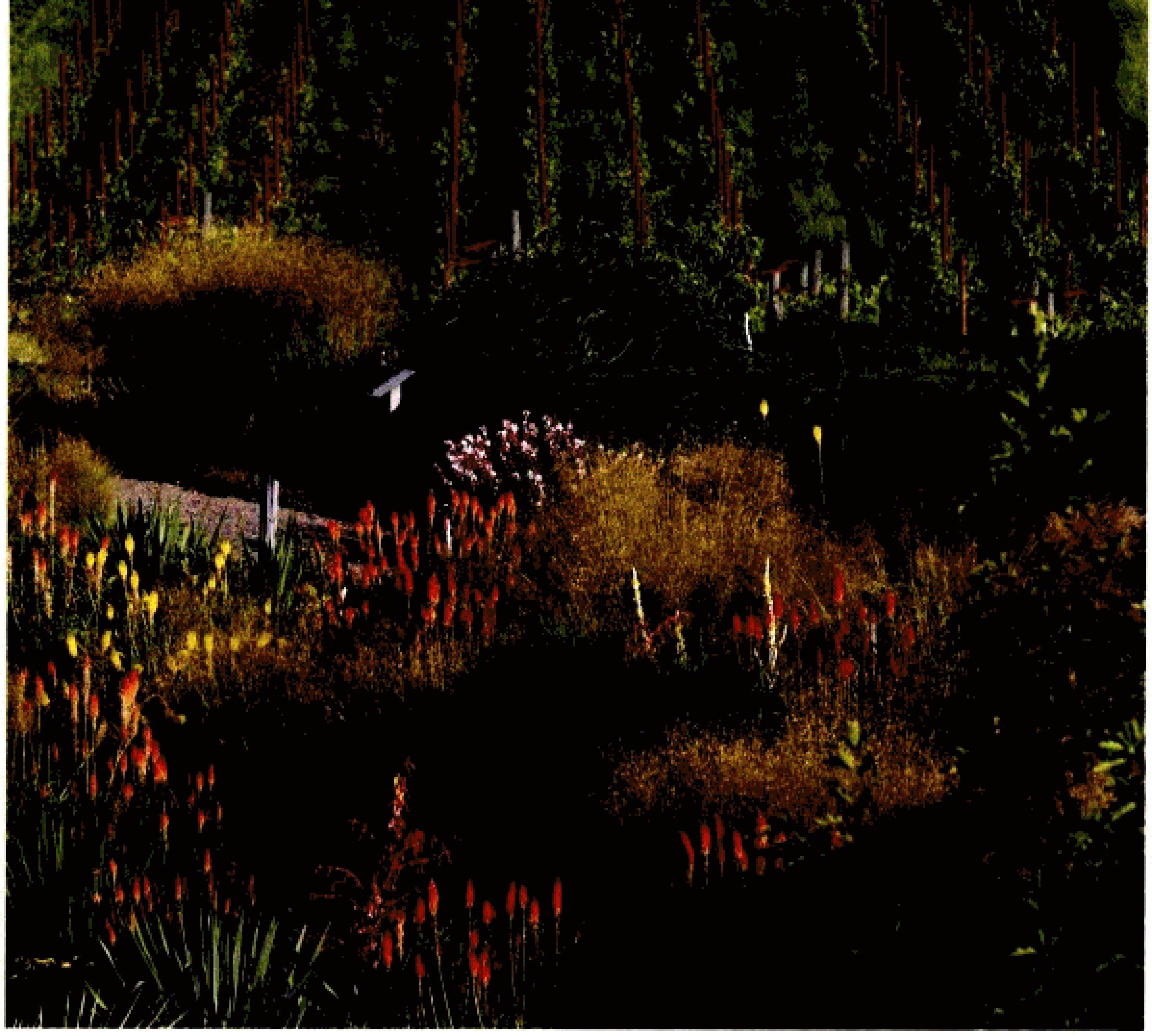
像這樣的問題現在已經大幅改善，而且相反地，在法國波爾多和布根地的傳統葡萄園中，每公頃的平均產量通常都要低得多，每株葡萄樹的平均產量也很低。在這些地方，葡萄樹的種植密度每公頃高達10,000株，每列長1公尺、行間寬1公尺（因為行間太窄，必須使用高腳牽引機橫跨在葡萄樹上面）。每株葡萄樹都刻意保持得很小棵，常以稱為單居由式（Guyot）或雙居由式的引枝法修剪（見下面左圖）。

雖然種植與勞力的支出更高，但是葡萄卻有最多的機會得以完全成熟，對提升葡萄酒的品質有非常好的效果。在過去幾十年間，關於葡萄的枝葉管理已有相當進步，發展出許多新式的引枝法讓葡萄的枝葉得以開展，並且控制生長勢最強的葡萄樹冠（參見lyre引枝法，下面右圖）。

其他重要的決定還包括是否要犁土，或讓雜草在行間生長或是種植綠肥；要任由夏季新枝蔓生或修剪掉；以及是否要在葡萄串成熟之前或成熟期間進行「綠色採收」減少葡萄串的數目（見28頁）。解答所有這些複雜問題的模式已經逐步發展出適用於當地環境，且為全球最珍貴的葡萄園釀出受到國際喜愛的葡萄酒典範模型（例如波爾多葡萄園，見下面左圖），過去數百年來，這些模式在歐洲有時已經被無意識地採用了。

上述這些選擇，可能會因為葡萄農的個人種植哲學而有所影響或改變。有愈來愈多的葡萄農採用有機或自然動力種植法來種植葡萄，這兩種方法都禁止使用可能會殘留的化學農藥和人工肥料，但都允許有節制地使用以硫為原料的噴劑來防治霜黴病。採行自然動力種植法的葡萄農使用名稱奇怪的順勢療法調和物（見349頁照片），而且更具爭議性地依照月曆、天象來規畫他們在葡萄園與酒窖中的工作。其結果可以相當驚人，雖然還沒找到背後的科學根據，即使是採用這種種植法的當事人也覺得神祕不可解。

種植葡萄跟種植其他作物一樣，完全要視自然條件及各地實地應用而定。生產葡萄酒的所有面向中，葡萄種植被視為是最重要且具決定性的一環，可以精確地定義出釀出的葡萄酒風格與味道。



美國加州索諾瑪山（Sonoma Mountain）產區內，採用自然動力種植法的Benziger酒莊所設置的野生昆蟲園，這是蟎、甲蟲、蝴蝶等益蟲和鳥兒的天堂，這處多彩多姿的園地是葡萄園採行生物防治法的一環。

葡萄樹生長勢與樹冠管理

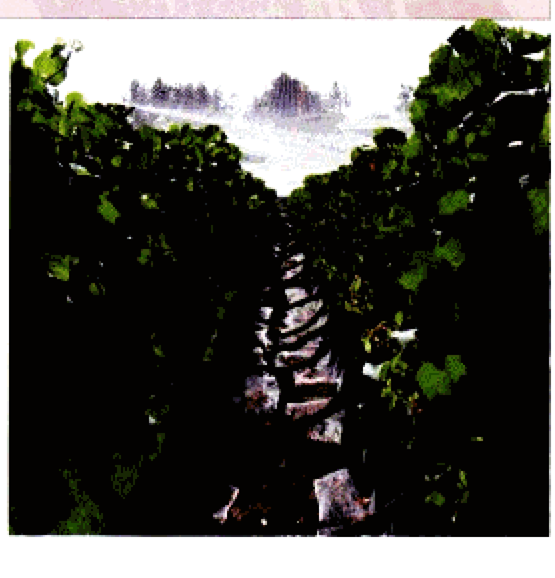
生長勢低的葡萄園

波爾多的葡萄園，如圖中位於索甸（Sauternes）產區的葡萄園，每公頃往往可以種植多達10,000株葡萄樹，由於土壤不特別肥沃且氣候通常溫和，因此採用單居由式或雙居由式等引枝法在簡單的垂直棚架上將葡萄樹修剪得相當低。經過小心剪枝及除去藤蔓與葉子，葡萄農可以將葉子的數量控制在低溫來臨前可以讓葡萄全然成熟的比例。



生長勢強的葡萄園

在更肥沃的土地上，只要引枝系統能提供足夠的樹葉讓葡萄既能成熟又不會遮蔽果實，葡萄樹就能多生產一些葡萄串而不會降低品質。圖中的lyre引枝法攝自紐西蘭Kumeu River葡萄園，葡萄樹的樹冠被一分為二以盡量加大光合作用的效果，但這必須要相當小心管理，以免過度遮蔽葡萄果實。葡萄樹的種植密度相對較低，適合比較肥沃的土地。這裡也可能需要覆蓋昂貴的防鳥網。



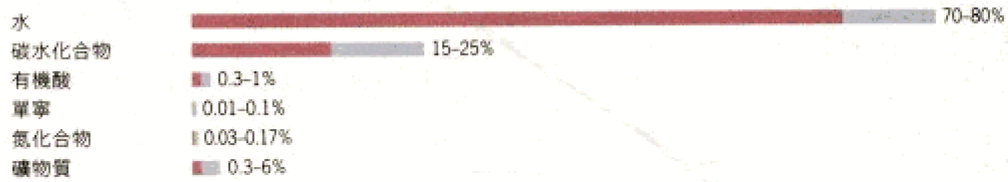
在酒窖中釀造葡萄酒



如果說在葡萄園中自然是最後的決定者，那麼在酒廠裡則是由人來扮演這樣的角色（winery、chai、cantina、bodega或Keller是不同語系對酒窖或酒廠的稱謂）。

葡萄酒的釀造基本上包括了一系列的決定，而葡萄和它們的狀況，以及釀酒師想要或被要求要釀成的葡萄酒風格則主導了這些決定的選擇。偶爾，這些主導因素會彼此衝突。本書36頁與37頁以圖文對照方式介紹了兩個非常不同的葡萄酒釀造步驟：一種是相對便宜、無橡木桶培養的白酒，另一種則是採用傳統釀法、經橡木桶培養熟成的高品質紅酒。

葡萄汁的組成



在葡萄汁中的碳水化合物主要是果糖和葡萄糖，而有機酸主要是酒石酸和蘋果酸。所謂的「氮化合物」則包括蛋白質、必需氨基酸和氨，所有這些物質都是酵母（可將糖發酵成酒精）的重要養分。葡萄汁中最重要的礦物質是鉀，但是最多也僅占葡萄汁的0.25%。鈉的含量非常少（0 - 0.02%），這種高鉀少鈉的比例對心血管疾病的患者有益。

採收葡萄

釀酒師的第一個也可能是最重要的決定，就是何時要採收葡萄。在一般採收日期的前一個星期，釀酒師就必須監控葡萄中的糖分、酸度以及葡萄的健康情況。

決定採收日期還要考慮到氣象預報。萬一葡萄還沒有達到足夠的成熟度，但天氣預報說會下雨，這時就要決定是否要冒險將葡萄留在樹上，如果答案是肯定的，就只能希望雨後天氣夠暖夠乾，好讓葡萄能繼續成熟。

有些葡萄品種對採收日期的精確要求比其他品種來得嚴格，以梅洛葡萄來說，如果葡萄串在葡萄樹上掛太久，極有可能會降低品質，釀成的葡萄酒會喪失部分的活潑生氣；而卡本內-蘇維濃葡萄就可以忍受多掛在樹上幾天。如果葡萄已經感染黴病（見19頁），下雨會讓情況更為嚴重，所以最好的決定就是盡量在葡萄快到達理想熟度之前就提前採收。白酒比紅酒更能容忍摻雜一些腐爛的葡萄，紅酒如果遇到這種情況，會很快失去顏色，而且釀好的酒也會帶有黴味。

決定好日期後，接著就要決定當天的採收時間，這要由釀酒師和負責採收的工人一起決定。在炎熱的氣候區，葡萄通常會在一大早或晚上採收（使用大型的探照燈，用機器採收比較容易），讓送回酒廠的葡萄溫度盡量低。

以往，採收好的葡萄可能被丟到卡車後面，任由陽光照射，常常有被壓破而增加氧化的危險，所以被運回酒廠時就已經喪失部分的原始果味。現在，任何在意品質的釀酒師，都會要求採收好的葡萄要放在堅固的小型容器中（最常見的是一種可層層堆疊的小塑膠盒），盡可能讓葡萄保持低溫和完整無損（如果是以機器採收葡萄，完全不可能保留完整的葡萄串，因為採收機器會用力地把葡萄搖離葡萄樹）。

葡萄園的機械化愈來愈普遍，除了採收外，剪枝以及在成長季裡拉設牽引葡萄的金屬線都會用到機械。但是無論採收工人如何昂貴或難找，全球最精彩的葡萄酒還是堅持人工採收。因為人工採收不但可以從葡萄樹上剪下整串葡萄，而且還能加以判斷及選擇要採收哪些葡萄串。

發酵之前

當葡萄運到酒廠之後，可能會刻意地被降低溫度，在炎熱氣候區的某些酒廠中甚至有冷藏室，葡萄會先放進冷藏室數小時或數天，直到釀酒槽空出來可以進行釀製為止。

無論在什麼氣候區，一個生產優質葡萄酒的酒廠，還必須先對釀酒用的葡萄進行篩選。葡萄汰選桌是1990年代最明顯的酒廠新發明之一，通常都有一個緩慢運轉的輸送帶，每顆葡萄在被送入擠粒機或擠粒-去梗機之前，都會先由專人審視汰選，挑除不合格的葡萄。（用機器破皮釋出葡萄汁，目前已取代以往用腳踩踏的方式，不過某些高品質的波特酒還是堅持用腳踩踏。）

大部分的白酒葡萄在進行榨汁之前都會先去梗，因為葡萄梗有澀味，而且可能會破壞清淡多香的白酒。然而，有些酒體醇厚的白酒以及頂級氣泡酒和甜白酒，釀酒師在釀造時可能會選擇將整串葡萄連梗放進壓榨機中。這是因為果梗可以發揮導管的作用，幫助葡萄汁流動；更何況無論在什麼情況之下，只有最早榨出來的葡萄汁——純淨的第一道葡萄汁，稱為自流汁（freerum）——才有可能用於釀酒。

對白酒釀造師來說，他必須決定是否要盡量保護葡萄酒不要氧化，以便保留住葡萄的每一分新鮮果味（做法包括：避免氧化且在一開始就添加二氧化硫以抑制空氣中的酵母菌、完全去梗、全程低溫等等），或者刻意採用氧化技術，讓葡萄暴露在氧氣中，將目標放在比較複雜的次生香氣，而不是直接從葡萄散發出來的原生單純香氣。

麗絲玲、白蘇維濃和其他多香的葡萄品種通常都會以避免葡萄氧化的方式釀造，而大部分高品質的



釀酒師Pierre Morey在梅索村（Meursault）所擁有的樸實酒莊中，夏多內葡萄正被抽送到壓榨機中，他本人也是Puligny-Montrachet村那家更豪華的Domaine Leflaive酒莊的釀酒師。在他的背後可以看到葡萄汰選桌。膠鞋是釀酒師不可或缺的配備。

夏多內（包括布根地白酒在內）都是以氧化方式釀造。氧化式的釀法可能包括一小段時間的「浸皮（skin contact）」，其實這不像字面上那麼令人興奮，只是在壓榨前或在特別的釀酒槽中有幾個小時的皮汁接觸，在浸皮期間，更多的香氣會從葡萄皮滲出到葡萄汁中。如果釀造白酒時讓皮汁接觸太久，就會產生太多的澀味，這也是何以釀造白酒的葡萄要先榨汁再發酵的原因，而釀造紅酒的葡萄則需要從葡萄皮中萃取單寧和色素，兩種酒的釀法非常不同。

壓榨的力道愈大，釀成的白酒就會愈粗獷。與時推移，壓榨機的設計也愈趨精巧，可以用盡可能的輕柔方式榨出葡萄汁，而不至於壓破葡萄籽或壓出葡萄皮中的澀味。氣墊式壓榨機是現在最常見的，藉由機器內部會膨脹的橡膠氣囊，將葡萄壓向圓桶狀邊壁進行壓榨；有些壓榨機還可以讓葡萄汁完全與氧氣隔絕。釀酒師也愈來愈謹慎地為壓榨出來的葡萄汁進行分類，最早榨出的葡萄汁最細緻也最沒有澀味。

在此一階段，採用保護式釀造來隔絕氧氣的白酒可能會先進行澄清，除去所有懸浮的葡萄碎片。離心法曾經用於澄清，但這個方法可能會同時除掉葡萄汁中太多的香氣和物質。現在比較常用的方法是讓懸浮物沉澱到儲存用的酒槽底部，然後再將乾淨的葡萄汁抽到發酵釀酒槽中。要注意的一點是，在此階段發酵還沒有開始，因此保持低溫且添加二氧化硫非常重要。

釀造紅酒的葡萄通常擠粒也去梗，不過可能有極小部分連果梗的整串葡萄會刻意被丟進發酵釀酒槽中以增加單寧，有些特別傳統的釀酒師（特別是在布根地）喜歡全部都使用整串葡萄進行釀造。這樣的釀法只能在生長季長到可以讓葡萄梗跟葡萄一樣全然成熟的氣候區使用，否則葡萄梗會讓酒喝起來非常粗硬（例如大部分的澳洲紅酒葡萄，如果等到葡萄梗成熟再採收，葡萄的酸味會低到無法接受的地步）。

有一種不去梗的獨特紅酒發酵技術稱為「二氧化碳浸泡法（carbonic maceration）」，這是相當典型的薄酒來紅酒釀法，有些隆河丘（Côtes du Rhône）紅酒也常這樣釀，另外也特別適合天生澀味就很重的葡萄品種，像隆格多克-胡西雍（Languedoc-Roussillon）產區的卡利濃（Carignan）葡萄，目標就是釀出沒有太多單寧的多果味紅酒。整串葡萄被放入密封的發酵酒槽，底層的葡萄因為上面葡萄的重量壓力而破皮出汁，於是自然開始發酵產生二氧化碳。接著整個釀酒槽就會充滿二氧化碳，在二氧化碳的作用下，所有在酒槽上部的葡萄就會產生一種特別的內部發酵，可釀成口感柔和、帶著口香糖或香蕉味的紅酒。

發酵過程

白酒葡萄先擠粒、榨汁後再進行發酵，而紅酒葡萄則先發酵再壓榨，有關發酵的種種決定必須由釀酒師親力親為。

發酵這個神奇的過程，會將甜的葡萄汁轉化成比較不甜，香氣更複雜的葡萄酒。如果酵母（自然或人工添加）和葡萄的糖分接觸，就可以把它們變成酒精、熱和二氧化碳。葡萄愈成熟，糖分含量就愈高，釀成的葡萄酒就愈多酒精。當發酵開始之後，發酵酒槽的溫度會自然增加，所以在比較暖和的產區，也許需要在釀酒槽外部包覆「冷卻套管（cooling jacket）」或是內建降溫設備來控制葡萄漿（must，這是介於葡萄汁與葡萄酒之間的泥狀混合液）的溫度，讓溫度低於珍貴的香氣化合物可能會被蒸發掉的程度。

發酵產生的二氧化碳會讓釀酒窖在採收期間成為一個讓人頭昏暈眩的危險地方，酒窖中的味道是一種混合著二氧化碳、葡萄和酒精的醉人混合氣體，特別是釀造傳統紅酒時所採用的開口式酒槽，這種氣味更為明顯。

不過白酒是在密封的釀酒槽中進行發酵，以便保護葡萄汁不會氧化，也可避免酒變質成棕色；而當釀酒槽裡面裝的是紅酒葡萄漿時，釀酒槽不用密封就具有隔絕作用，因為葡萄皮會浮在表面形成厚厚的一層「蓋子」。

酵母菌的添加

葡萄酒釀造的很多面向，在過去數十年來已經被詳細地審視及改良，但是在酵母方面還是存在著一些神祕性和論戰。首先，釀酒師要決定是否使用特別選育及準備好的所謂人工酵母，或者相反地，採用自然存在於環境中的所謂野生酵母菌種。

在新興的葡萄酒產區，釀酒師也許沒得選擇；葡萄酒酵母需要時間繁殖足夠的菌數，在初期環境中存在的菌種，比較有可能對葡萄酒有害而不是有利。除了為數不多（但逐漸增加）的特殊例子，大部分新世界的葡萄酒都是在葡萄漿中添加經過特別選育的人工酵母，如果先前葡萄汁有經過降溫處理，就必須在發酵之前先加熱（一旦某個釀酒槽開始發酵，可將此槽內的葡萄漿添加到其他釀酒槽中，如此就可以啟動發酵作用。但有些釀酒師認為，讓釀紅酒的葡萄刻意在發酵開始前幾天進行浸皮會更好）。

人工培養的酵母菌大都選育自其他更具歷史的葡萄酒產區的野生酵母，比較能預知其特性。耐力特別強的酵母菌可以用來釀造高酒精濃度的葡萄酒，至於那些有利酒渣黏結的酵母菌也許適合用來釀造氣泡酒。

人工培養酵母菌的選擇也會對葡萄酒的香氣產生重要影響，例如加強特殊的香氣或讓新鮮的果味更明顯。傳統主義者則偏好完全讓自然環境裡的酵母菌發揮作用，因為他們認為雖然野生酵母的行為不是非常穩定可預期，卻可以讓葡萄酒的香氣更為有趣。但請不要過度延伸，而認為酵母菌也是terroir（風土條件）的一個層面。

釀酒師最恐懼的夢魘是發酵突然中止，萬一發酵在葡萄汁的糖分全部轉化成酒精之前就中止，留下的會是一整槽脆弱的危險液體，成為氧化和惡菌的犧牲品。相反的，順利完成發酵的葡萄酒，酒精濃度可以相當有效地抑制許多細菌。

一款紅酒透過時間和溫度所形成的精確發酵進度，對酒的類型和風格影響很大。發酵的溫度愈高（不能高到把香氣全部蒸發的程度）可以萃取出愈多的香味和顏色；而長時間的低溫發酵通常會釀造出清淡多果味的葡萄酒，但是如果發酵的時間太短且溫度高，也可能釀成香氣和口感都淡的葡萄酒。開始發酵後，溫度會跟著升高，釀造濃厚型紅酒時溫度大都介於22到30℃之間，而釀造多香氣的白酒時溫度會低一點，有時會低至12℃。



上圖是南非Swardland產區的Spice Route酒莊，釀酒人員正在將漂浮在發酵紅酒表層的葡萄皮壓進酒中，這道工序的法文稱為*pigeage*（意思是「踩皮」）。讓葡萄皮和葡萄汁盡量浸泡在一起相當重要，因為所有的顏色、味道和單寧都是來自葡萄皮。

為了萃取出單寧、香氣和顏色，在紅酒發酵期間，必須要讓葡萄皮和葡萄汁盡量混合在一起。通常採取的做法有兩種：一種是淋汁法，將酒抽淋到頂層的葡萄皮；一種是直接將葡萄皮踩壓進葡萄汁裡混合。不過，現在也逐漸使用各式機械及電腦操控的方式讓葡萄皮沉入酒中。關於這個工序以及任何有關發酵後浸皮以萃取並柔化單寧的方法，都已經變成一門精確的科學，而且是釀造現今更可口的許多年輕紅酒的主要關鍵。

輕柔地處理葡萄、葡萄汁和葡萄酒，往往被視為是影響葡萄酒品質的最終要素。如果資金沒有問題或者酒廠建在山坡上，酒廠的設計及釀酒設備就可善用地心引力的力量，而盡量不用幫浦（見38-39頁所示）。

加糖或加酸

無論紅酒或白酒，釀酒師決定是否要加糖或加酸都是在發酵階段。過去200年來，法國的釀酒師有別於更南邊產區的同業，在發酵釀酒槽中加糖以提升葡萄酒的酒精濃度（不是為了增加甜味），這個在法文中稱為*chaptalization*的加糖過程是由法國前農業部長Jean-Antoine Chaptal所提出。

歐盟的法律把允許添加的糖（或葡萄濃縮汁）份量納入限制細目中，上限通常不能超過2%酒精的量。但是在實際運用上，因為受惠於更溫暖的夏季、更好的枝葉管理（見31頁）以及腐爛防治的策略成功，葡萄農現在已經可以採收到比過去還要成熟的葡萄，所以需要添加的糖量也愈來愈少了。

在寒冷氣候區葡萄比較不成熟的年份，釀酒師也可以決定從紅酒的發酵釀酒槽中減少部分的葡萄汁，如此就可提高含有香氣與顏色的葡萄皮與葡萄汁的比例（這個比例非常重要），此方法法文稱為*saignée*（意思是「放血」）。這個傳統方法現在有時會採取更機械化的方式：以真空蒸發或逆滲透為原理的濃縮法。

相反的，在溫暖的葡萄酒產區，葡萄通常可以達到法國北部葡萄農所夢想的甜度，但是自然的酸度卻常會降到非常不可口的地步，於是這裡的釀酒師習慣在葡萄汁中添加（他們習慣稱為修改而不是添加）酸，而葡萄中所含的天然酒石酸是釀酒師的優先選擇。

乳酸發酵

此外，釀酒師還可以採用另一個更自然的方法來加強葡萄酒的酸味。所有的葡萄酒在酒精發酵之後可能會接著發生第二種發酵（即乳酸發酵），藉由這個過程，葡萄中最酸的蘋果酸會轉化成比較柔和的乳酸。了解並掌控這種二次發酵（透過加熱葡萄酒或添加特殊的乳酸菌來控制乳酸發酵），可以降低酒中的酸味及增添一些額外香氣，這是20世紀中葉得以釀出適合在更年輕時飲用的紅酒的最關鍵要素。

但是這些額外的香氣並非必要，也未必是釀酒師想要的，因此在保護環境下釀造的白酒可能會刻意抑制乳酸發酵（方法是從酒中過濾或凝結濾清必需的酵母菌和蛋白質），結果會讓釀出的酒喝起來更新鮮多酸。從實務上來說，多數優質的夏多內白酒會進行乳酸發酵來增添香氣和口感，但在溫暖的氣候區卻要靠添加酸味來維持均衡。

對紅酒來說，乳酸發酵確實有其好處，近年來的流行做法是在小型橡木桶中進行乳酸發酵，而不是以往習慣使用的釀酒槽。這樣的改變更費人工，也需要更小心監控，所以只有在釀造高品質的葡萄酒時才會使用這樣的方式，不過這麼短暫的時間卻能讓酒喝起來更滑順更迷人，而這種特質在某些品酒家眼中則是品質象徵。

因此，愈來愈多的釀酒師希望能釀出年輕時就表現很好的酒款，他們會在葡萄酒還沒有完成酒精發酵之前，就把紅酒放入橡木桶中，讓葡萄酒在桶中先後完成酒精發酵及乳酸發酵。

一個爭議性日高的議題是酒精濃度高的葡萄酒，通常這都是因為要獲得更多香氣而較晚採收葡萄，但這也讓葡萄中的糖分增高，尤其是在氣候溫暖的產區，例如加州和部分的澳洲。如同葡萄汁的濃縮原理，再次根據真空蒸發或逆滲透等理論發展出來的各式機器，被用來降低釀好葡萄酒中的酒精濃度。然而，有些葡萄農還是偏好在葡萄園中尋找另一種策略，以求得更均衡的葡萄來釀酒。

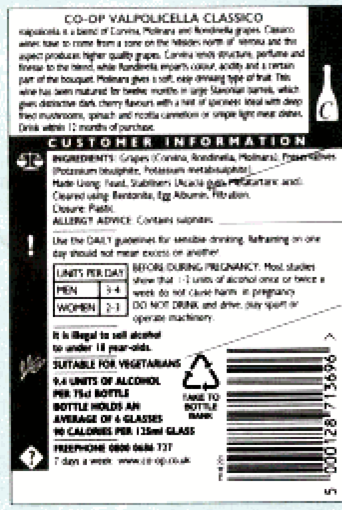
有些頂級紅酒是在橡木桶中完成酒精發酵，但完全在橡木桶中進行酒精發酵卻是所有想賣高價的濃厚型白酒不可替代的釀法。到了20世紀末，橡木桶已經成為葡萄酒的另一種原料，從好酒到偉大的珍釀，無論紅酒或白酒，都有極高比例在橡木桶發酵或在小型橡木桶中培養熟成。確實，幾乎所有嚴肅的紅酒都在橡木桶中進行柔化的熟成過程，而白酒除了最多酸且多香的酒款之外，全都是在小橡木桶（225公升）中進行發酵及熟成。

酒質的穩定

等葡萄酒在發酵後完成熟成的過程，接著就必須進行裝瓶。在裝瓶這個通常相當粗暴的步驟之前，釀酒師必須確保此時的酒質是穩定的：不能含有任何潛在的危險細菌，而且萬一遇到極端的溫度也不會出現任何不妥的情況。假如一款葡萄酒的酒質比消費者所預期的還要混濁，就必須進行澄清工序。

如果是平價的白酒，通常可以放入酒槽中降溫到很低的溫度，讓所有溶在酒中的酒石酸在裝瓶之前沉澱，而不會在日後再以結晶狀出現在瓶中（這種全然無害的結晶，看起來會讓有些人擔心）。大部分的葡萄酒無論是什麼顏色，都會經過一定程度的過濾，以除掉所有可能造成再發酵的危險，也會經過凝結澄清（見29頁）的工序，以除掉酒中的所有雜質微粒。

酒標上的用語：添加物



許多年來在大部分的國家，葡萄酒一直是不用標示成分的產品，但現在看起來情形已經有所改變了。英國的合作社從幾年前開始，就在他們自有品牌的葡萄酒標籤上盡量標示最多的資訊。根據上圖這個背標所顯示的資料，我們可以知道這瓶義大利紅酒跟其他99.9%的葡萄酒一樣，都添加了避免氧化及保持新鮮度的二氧化硫。除此之外，葡萄酒的成分只有葡萄、酵母菌、用來中止或延緩顏色沉澱的添加物以及酒石酸，別無他物。葡萄酒也可能採用皂土、蛋白等來進行凝結澄清，但是殘留在葡萄酒中的數量非常少。

過濾是葡萄酒圈中一個高政治性的議題，過度過濾，可能會流失酒中的香氣和久存的潛力，但是如果過濾不足，卻可能讓葡萄酒成為有害細菌與再發酵的犧牲品，特別是當瓶裝葡萄酒過熱時。但是，當葡萄酒變老後，除非是由瓶底沉澱酒渣的多寡來判斷，否則你很難分出有過濾和無過濾之間到底有何差別。



色譜分析的點提供葡萄酒乳酸發酵進行情況的視覺指數，第一個色點是酒石酸（所有的葡萄酒中都有），第二點是蘋果酸，最高的點則為乳酸。這樣的檢驗會持續進行，直到蘋果酸的點消失不見為止。

橡木桶的使用

橡木桶因為具有密封與容易搬運的雙重特性，儲存葡萄酒的歷史已有數百年之久了。橡木桶最近受到喜愛的原因，在於它的香氣與葡萄酒有自然的親近連結，可以為葡萄酒增添更複雜的香氣，更重要的原因也許是，橡木桶的物理特性不僅有利於葡萄酒溫和地澄清和穩定，還可以加深紅酒的顏色，以及柔化所有成功釀造的葡萄酒的口感質地。

白酒在橡木桶中進行發酵時，如果沒有被橡木桶奪去其堅固的酒體，也沒有在迎戰橡木桶中的單寧和色素時完全無法招架，那麼就能釀出質地更柔和、香氣更深沉的葡萄酒。另一個白酒釀酒技巧，則可讓葡萄酒擁有如鮮奶油般的滑潤質地：無論是在橡木桶或酒槽中發酵，只要固定攪拌酒中發酵之後沉澱的死酵母就能達到這樣的效果。這個方法也可能讓葡萄酒顯露死酵母的特殊奶味。

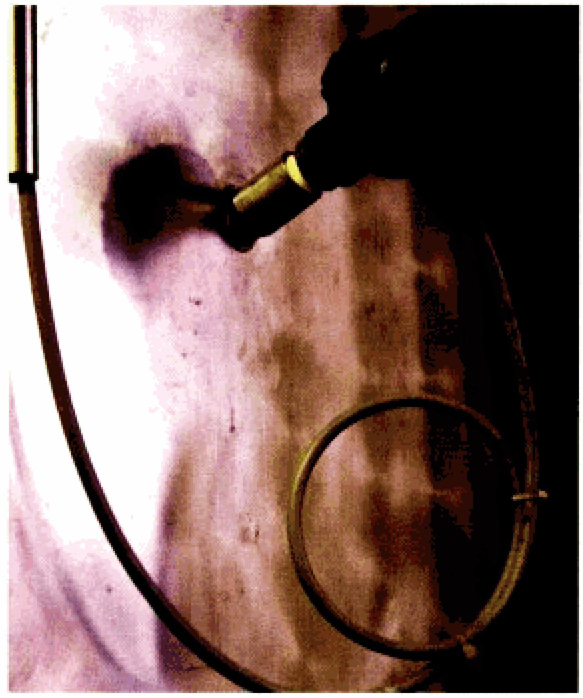
白酒可能只在橡木桶中培養三個月的時間，以獲得少許橡木桶的風味（愈老的橡木桶，會讓葡萄酒得到愈少的木桶味）。嚴謹釀造的紅酒通常會在橡木桶熟成較長的時間，最久可長達18個月，如果是在比較老且容量大的橡木桶中培養，時間可能還會更長。為了讓新酒和比較大的死酵母微粒（法文稱為*gross lees*）分開，發酵完之後沒多久葡萄酒會先進行一次換桶（見29頁），改存放到另一個乾淨的橡木桶，之後還會進行多次換桶：一般而言，歐洲酒廠換桶會比新世界的酒廠來得頻繁。換桶也會讓葡萄酒跟空氣接觸，讓其單寧變得比較柔和，而且可將葡萄酒在桶中出現怪味的風險降到最低。桶中的葡萄酒會因為蒸發而不斷減少，所以橡木桶必須定期添桶，這是另一個可以增加桶中葡萄酒因氧化而柔化粗獷單寧的機會。在橡木桶熟成的階段，釀酒師必須經常品嘗每個橡木桶中的葡萄酒，除了要決定何時換桶之外，還要判斷葡萄酒何時可以裝瓶。

有一種橡木桶培養的替代方法，有時也會作為橡木桶培養的輔助做法，那就是將微氧以事先確定的量送進橡木桶或酒槽的葡萄酒中。這種微氧化技術（micro-oxygenation）已經愈來愈受歡迎，但是此技術比較像是釀酒技術的運用而不像是科學應用。

微氧化技術是模仿橡木桶讓葡萄酒與空氣接觸的方式，而橡木片、橡木條以及不同形狀和尺寸的橡木碎片則被用來複製受橡木桶影響所產生的香氣，而不用付出昂貴的金錢購買橡木桶。這些橡木碎片也有可能改善葡萄酒的結構與口感，讓酒的顏色更穩定。

使用這種橡木桶的替代品並非沒有爭議，但是卻有歷史根源：法國農業學家Olivier de Serres在他1600年出版的《農業劇場》（*Théâtre d'Agriculture*）一書中就曾經提到一種木片酒（*vin de coipeau*，coipeau是copeaux的古法文，意思是木片）。他在書中解釋木片酒要如何備製，而且認為木片有助於澄清葡萄酒，讓酒可以更早喝以及增加迷人的香味。





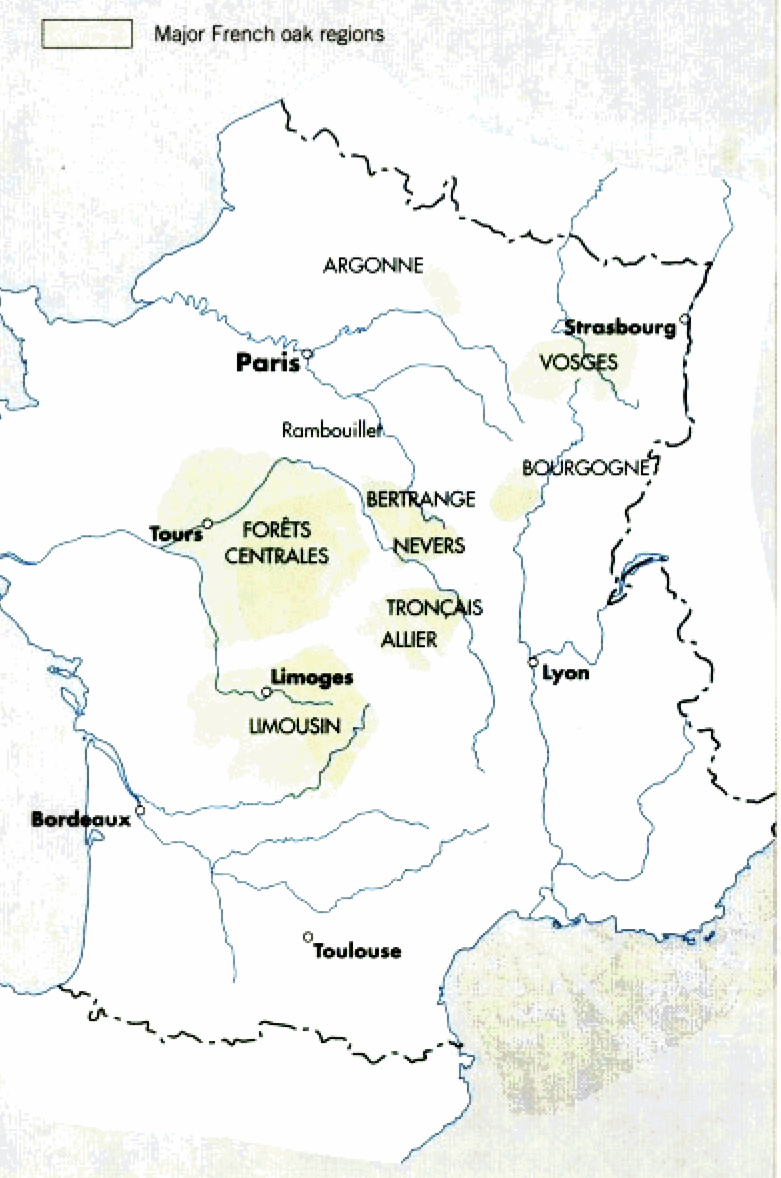
在製作橡木桶的過程中，用火來加熱可讓橡木條彎折成形，也用火來燻烤木桶內壁。為不鏽鋼槽中的葡萄酒進行微氧化（上圖），也許改變沒有很明顯，但是在口感上卻有橡木桶培養熟成的類似效果。

橡木的出處

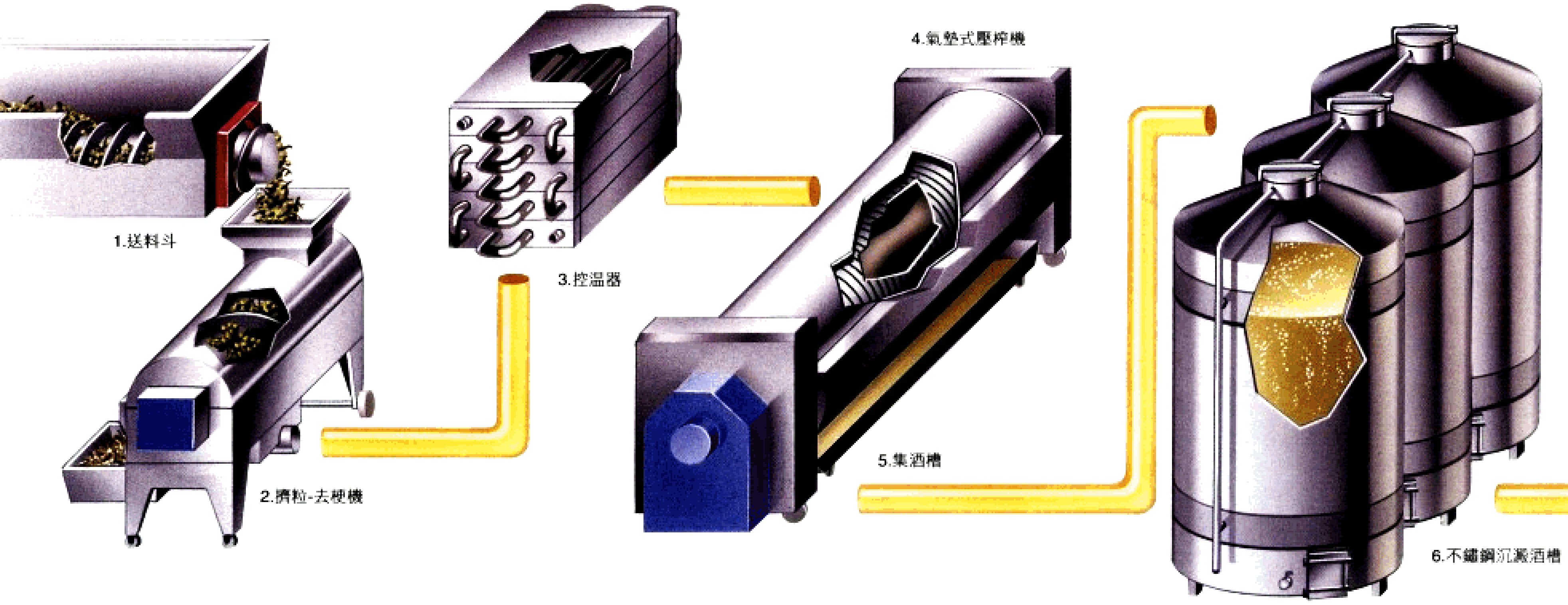
橡木桶的大小以及新舊（木桶愈老或愈大，葡萄酒中的橡木桶味就愈少）、在橡木桶中的時間長短、橡木桶的燻烤程度（重度燻烤的橡木桶會帶來較少的木頭單寧，但是卻有更多的香料或燻烤味）、橡木在製桶前的自然風乾（曝曬在戶外以降低其粗糙性）條件是否夠好以及橡木的來源（這部分通常只能相信木桶廠），這些都是橡木桶熟成的重要元素。

美國橡木可能有相當迷人的甜味和香草香氣；波羅的海的橡木在19世紀末曾經大受讚揚；東歐的橡木又再度重生。然而，法國橡木通常還是比其他地方的橡木更受推崇，主要原因是產地森林的管理十分良好（見右圖）。

Limousin橡木的木紋比較寬，多單寧澀味，通常比較適合用來培養白蘭地而不是葡萄酒。Tronçais區位於Allier省，是法國政府所有的單一大型森林，因為生長很慢，所以木紋非常緊密，被認為是理想的葡萄酒橡木桶材料。Vosges山脈的橡木也很類似，顏色較淡，有些釀酒師特別偏愛。其他的釀酒師對橡木桶的要求，大都只是要產自法國中部。釀酒師通常會有許多家喜好的橡木桶廠，很少獨鍾一家。

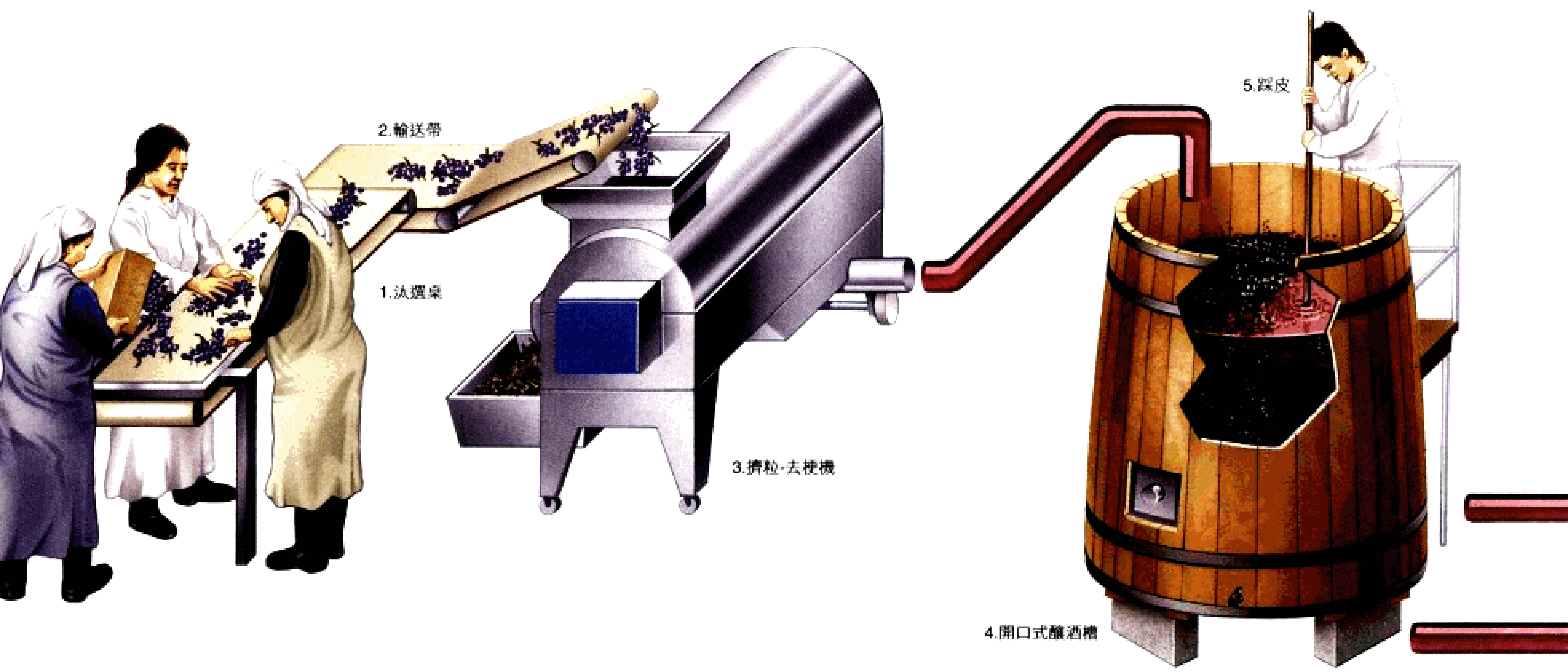


葡萄酒的釀造過程



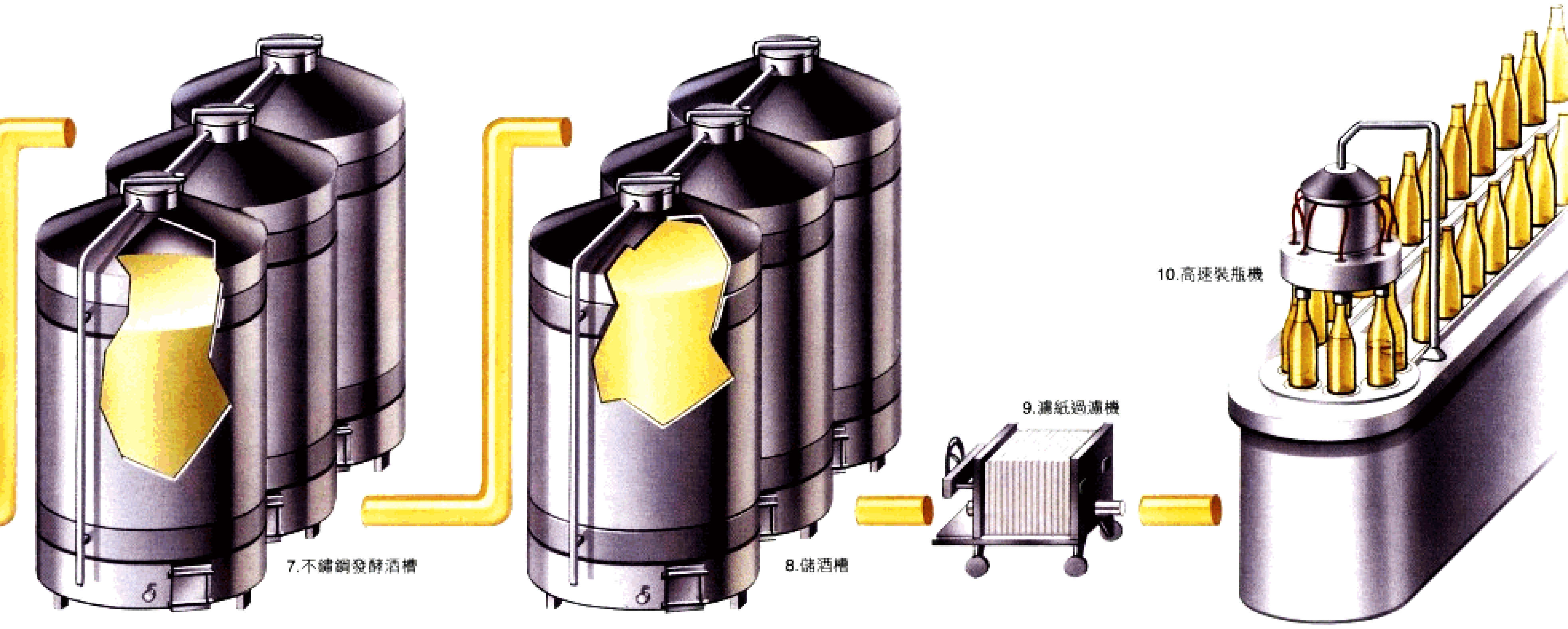
大量生產的白酒釀造法

這是平價白酒的釀法，釀製地點是在溫暖產區某家設備齊全的酒廠，採用的是隔絕氧化的保護式釀法，葡萄則是用機器採收。採收好的葡萄由卡車運回酒廠，將葡萄倒入送料斗(1)，通常一些非葡萄的物質（例如葡萄樹葉）也會混雜在其中。送料斗中的螺旋推進器將葡萄送往擠粒-去梗機(2)。葡萄在送料斗中的轉輪壓擠出果粒，再穿越過一個會旋轉且有穿洞的圓桶狀滾桶，洞的大小足以讓葡萄粒通過，但卻會留下比較大、帶有澀味的葡萄梗碎片或葉子，接著再進行去梗。接下來，葡萄與果肉的混合物則由幫浦抽送流經控溫器(3)進行降溫。這道工序可以減緩氧化過程，有助於防止喪失香氣或太早提前開始發酵。通常會添加二氧化硫，理由同前。果肉接著再抽送進氣墊式壓榨機(4)，機器內部的橡膠氣囊會開始慢慢膨脹，將果肉壓向有孔洞的不鏽鋼製圓桶狀邊壁進行壓榨，但是卻要保持葡萄籽完整不會破碎，以免榨出帶有苦味的油脂。榨出的葡萄汁則收集在下層的集酒槽(5)中，然後抽送到外部包覆著冷卻套管的不鏽鋼沉澱酒槽(6)，此時可能會在酒槽中的葡萄汁表面灌入一層二氧化碳以免發生氧化問題；也可能添加特別的酶來加快葡萄汁中的懸浮物質在24小

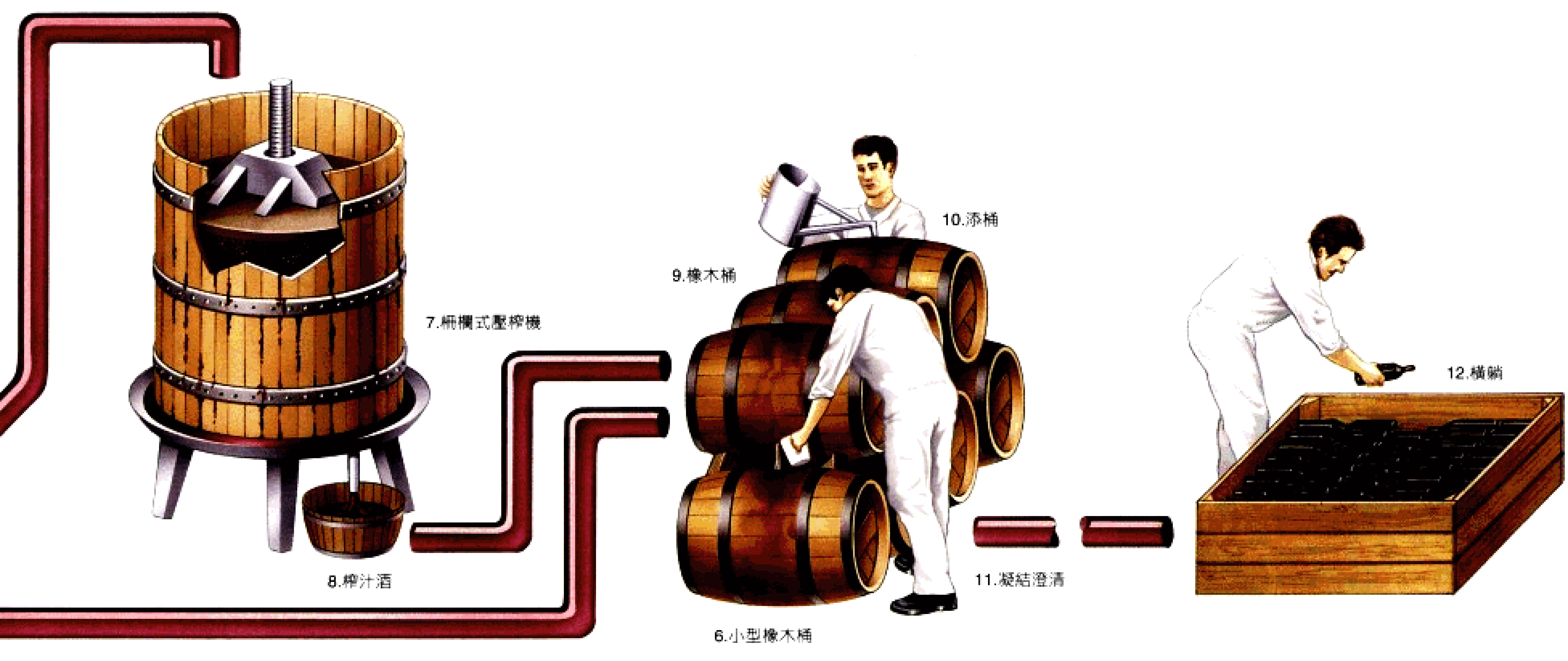


頂級紅酒的釀造方法

這一組圖所顯示的是典型優質紅酒的傳統釀法。手工採收的葡萄串被裝在小盒子中小心翼翼地運回酒莊，這種盒子專門用來盛裝脆弱的葡萄，以避免葡萄從葡萄園到酒廠的這段運輸過程中因擠壓而破皮。葡萄運回後首先倒到汰選桌(1)，在此汰選過程，任何熟度不足、破皮或發黴的葡萄都會被剪掉，並且挑除其他雜物。輸送帶(2)再將挑選過的葡萄串送入擠粒-去梗機(3)中除去果梗，大部分的葡萄粒在此完成破皮擠出果粒的工序。這款機器可以透過設定，選擇保留多少比例的葡萄梗和完整的葡萄粒。像黑皮諾等單寧含量較少的葡萄品種，可能會保留部分或全部的葡萄梗，讓酒多些澀味且結構更強勁。葡萄汁以及能為紅酒帶來顏色、香氣和單寧的葡萄皮都會一起抽送至開口式的釀酒槽(4)中，今日的酒槽雖然通常都是以不鏽鋼製成，但傳統的酒槽主要由橡木、水泥或甚至板岩製成。在傳統的釀法中，存在於自然環境中的酵母會慢慢開始運作，啟動酒精發酵。有些釀酒師會在發酵之前先降溫，讓浸皮時間可以延長一些，但也有一些釀酒師會馬上進行加熱，讓酒精發酵可以迅速展開。當酒精濃度逐漸提高時，葡萄汁內的糖分含量會逐漸降低，而發酵所產生的二氧化碳會往上產生推力，將葡萄皮和果肉往上推擠至表面而形成厚厚一層「蓋子」，保護底下的葡萄酒免於氧化。這個厚層葡萄皮蓋子要經常藉由踩皮(5)工序往下推進酒中，或是將

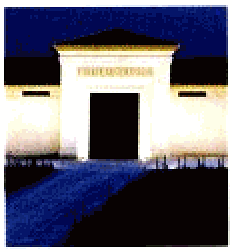


時內逐漸沉澱。現在葡萄汁變得更為清透乾淨，接著繼續抽送到可以控溫的不鏽鋼發酵酒槽(7)，此時葡萄汁中要添加人工選育的特別酵母品系。在釀造平價白酒時，發酵溫度通常比較低，一般介於12℃到17℃之間，以保留新鮮多果味的香氣。一般而言，溫度愈高，發酵的速度就愈快，發酵酒槽就可以愈快空出來釀造下一批葡萄。酒精發酵的時間可從數天延長至近一個月，發酵產生的二氧化碳可以透過酒槽上方的氣閥排送出去（上圖未標出）。發酵完成的葡萄酒會再去除沉澱在槽底的死酵母，讓酒質更為清澈，然後再存入密封的儲酒槽(8)中以避免氧化。這時葡萄酒會以一個比較低的溫度保存，直到要交貨之前才裝瓶，盡量保持葡萄酒的新鮮度。在裝瓶前可能會先混合調配，然後進行低溫穩定，降溫至近0℃以促進酒石酸鹽的沉澱，然後極可能會進行凝結澄清。所有商業性的酒款還會再進行過濾，以除去任何可能有害的潛在細菌。進行過濾時，可能會將葡萄酒抽送流經濾紙過濾機(9)或過濾膜，以除掉所有懸浮在酒中的物質。等到出貨之前，再將光亮通透的葡萄酒以快速的裝瓶機(10)來裝瓶，以降低庫存成本。



底下的葡萄汁抽送到釀酒槽頂端澆淋在葡萄皮上以免乾掉。在酒精發酵結束後，有些釀酒師為了能從葡萄皮中泡出更多酚類物質，因此會延長浸皮時間；但是也有一些釀酒師在糖分還沒有完全發酵成酒精之前，就將葡萄酒改放進小型的橡木桶(6)中。無論是提早或延後，一樣會進行第二次發酵（或稱為乳酸發酵）。留在釀酒槽底下的葡萄皮渣滓則會放進壓榨機中榨汁，圖中所示的是傳統型的柵欄式壓榨機(7)，壓榨所得的榨汁酒(8)會收集起來。這些榨汁酒（press wine）含有更多單寧，在氣候較寒冷的葡萄酒產區通常都會分開存放，但是在比較溫暖的產區則會馬上混入葡萄酒中以增強紅酒結構。接下來，葡萄酒會在橡木桶(9)中進行最長至18個月的培養。因為木桶中的酒會持續蒸發減少，這意味著要進行添桶(10)工序，而且偶爾也要進行換桶，將酒放入另一個乾淨的木桶中與沉澱物分開，同時也可讓酒與空氣接觸，避免合成有害的物質。然後葡萄酒可能會進行凝結澄清(11)，藉由添加凝結劑來吸附懸浮物質，接著再進行輕微過濾以確保沒有微生物殘留的問題來穩定酒質。在裝瓶之前，可能會進行最後一次調配。小心裝瓶後，酒瓶會橫躺排列在葡萄酒箱倉(12)中，進行瓶中培養，直到出貨之前再貼上酒標及裝上瓶口封套。

葡萄酒莊圖解說明

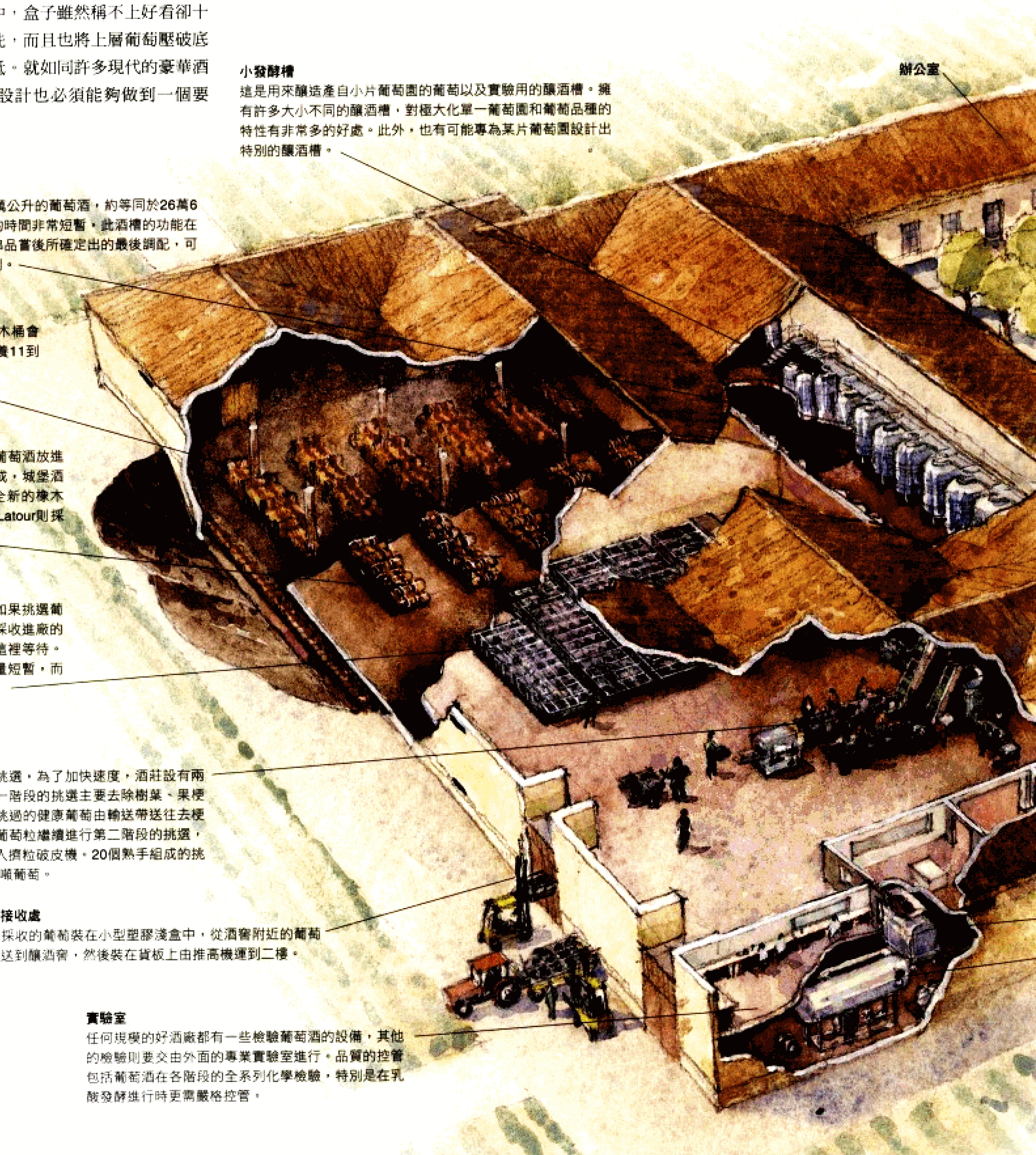


1993年當法國企業家François Pinault跟他的家人買下波雅克（Pauillac）的一級酒莊Château Latour之後，他們知道這家酒廠需要大規模重整。在此之前，該莊30年來一直都屬於英國人所有。設計案由建築師與舞台設計師Bruno Moinard最後競圖勝出，而在全新的釀酒窖（*cuviers*，意即發酵槽所在的地方）進行釀酒的第一個年份則是2001年。

Château Latour的總經理Frédéric Engerer曾經嚴格要求無論是葡萄或葡萄汁都要避免幫浦的可能傷害，幫浦可能會擠碎葡萄而增加氧化風險。葡萄採收後被放入塑膠淺盒中，盒子雖然稱不上好看卻十分合用，不僅易於清洗，而且也將上層葡萄壓破底層葡萄的風險降至最低。就如同許多現代的豪華酒窖一樣，這間酒窖的設計也必須能夠做到一個要求：只靠地心引力來抽送葡萄及葡萄汁，因此葡萄送進酒窖之處必須盡量位於最高處。

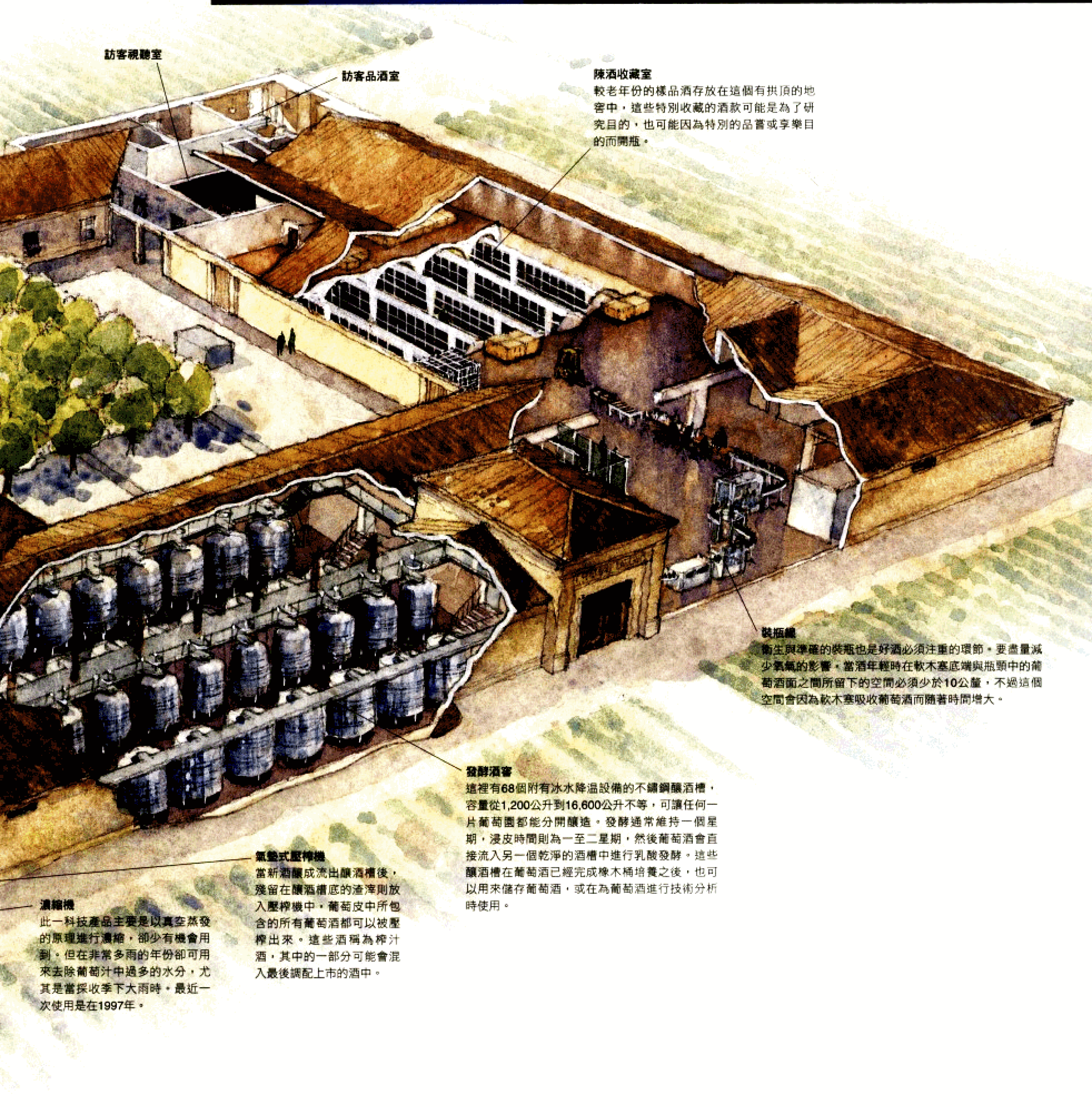
這個新設計圖中，最重要的項目之一是預留了各種不同尺寸的不鏽鋼發酵槽，這個設計讓來自不同葡萄園、具有不同特性的不同批次葡萄可以在釀造過程中分開釀造，直到最後決定調配的比例時才混合在一起。酒的調配是依據採收後的第一個冬季所進行的無數次品嘗為基礎所做出的決定，並同時決定哪批酒要混入Château Latour的城堡酒，哪些要混入二軍酒Les Forts de Latour或三軍酒Pauillac de Château Latour。在比較大的釀酒窖中，釀酒槽的容量介於10,600到16,600公升，但是在大釀酒窖右邊角落的小釀酒窖中，釀酒槽只有1,200公升，有些甚至只有100公升，只夠釀出120瓶酒，當作實驗性的微量釀造。

經過調配混合的葡萄酒會放入橡木桶中，在第一年的培養酒窖（*chais*）熟成，然後再移放到第二年的培養酒窖，每種酒採用不同比例的新桶培養數月。通常在採收後的第二年，在夏季熱浪來臨之前，葡萄酒就會裝瓶。大部分的酒都會立即貼上酒標，不過在十一月之前不會出廠上市，盡量避免在運輸過程上遇到任何過熱的風險。Château Latour釀酒的方式，跟本書36-37頁下半部所介紹的釀造方法非常類似。

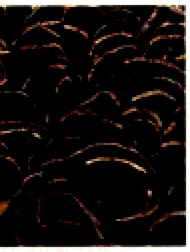


Château Latourr酒莊的釀酒部門，外觀有點像是碉堡，從通往城堡酒莊的路上望過去，在夜間燈光的映照下顯得格外耀眼。與酒窖相隔甚遠的城堡酒莊內備有臥房和迎賓廳，對某些人來說，可能還留有絕佳成熟年份的記憶。





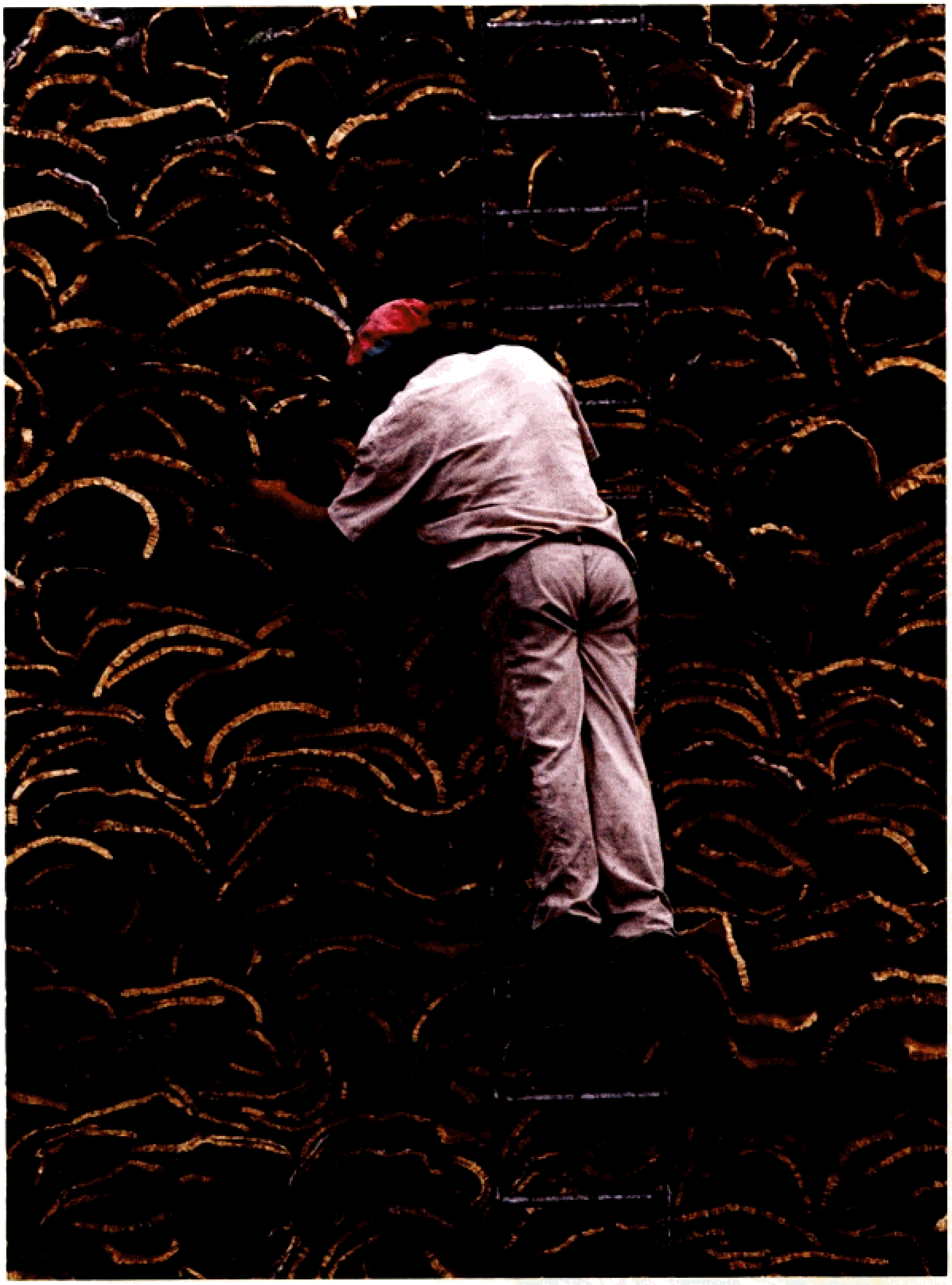
葡萄酒的封瓶



只有當葡萄酒瓶找到有效且適合的封瓶材質，才可以儲存。下圖三種不同品質與年齡的軟木塞都有可能遭受感染而讓葡萄酒產生木塞味，即使是用軟木屑所膠結壓製而成的廉價軟木塞都有這樣的危險（老香檳軟木塞顯示出經年擠壓的結果，而中間的軟木塞則已經在一瓶波爾多酒瓶中保存了數十年）。當軟木塞同時跟氯以及黴菌接觸後就會發展出非常令人厭惡的黴味，這個味道跟稱為TCA的三氯苯甲醚（trichloro-anisole）有關，當這個物質被溶入酒中之後，就會造成讓人不悅、帶有軟木塞味的葡萄酒。雖然軟木塞的製造業者努力透過生產技術的升級來改善這種情形，但有很多葡萄酒的生產者因為不堪軟木塞味極高的發生率，轉而採用其他的封瓶材質。

人工合成的瓶塞通常是由塑膠製成，是目前最受歡迎的封瓶材料，新世界產區的葡萄酒生產者尤其愛用。這類瓶塞的類型以及等級變化非常多，特殊之處在於可讓葡萄酒的飲用者仍然保有深受許多人所喜愛的拔出軟木塞開瓶儀式，但卻不會有任何軟木塞味的危險，不過這些瓶塞還是有很難再塞回去的問題，而且通常也不適合用來做為需經長期瓶中培養的葡萄酒的封瓶材質。

有些生產者則採用旋轉瓶蓋來封瓶，特別是用來封裝像麗絲玲這類多香的葡萄酒，以及簡單、多果香、適合早飲的紅酒；這樣的封瓶法讓熟成不可或缺的氧氣無法進入。有人擔心在長期的熟成過程中，以旋轉瓶蓋封瓶的葡萄酒風味會變得不同，而且以天然軟木塞之外的材質封瓶的葡萄酒極有可能變得比較不優雅，幾乎完全不透氣的旋轉瓶蓋或Vino-Lok封瓶法或許也會發展出不好的氣味。



在此進行風乾的軟木樹皮，直至25年前都還無法長到足夠的厚度可以從樹上剝取下來。不過，在葡萄牙卻可以每9年就剝取一次。軟木基本上是長成圓桶狀的，剝取時要以縱向往樹皮外推擠出（如圖所示），當軟木有瑕疵時，可以回收壓製成軟木塞。

封瓶瓶塞

香檳軟木塞



一般軟木塞



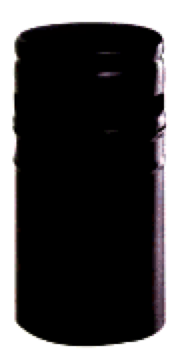
重組膠合軟木塞



人工合成瓶塞



旋轉瓶蓋



玻璃瓶塞



葡萄酒的保存



一瓶優質葡萄酒值得您多付出一些代價購得（這通常是定律），也值得您將它完好保存並在適當的情況下飲用（參見42-43頁）。

對待葡萄酒其實沒那麼神秘或困難，然而若處理得好，卻能大大增加飲用樂趣；相反的，處理笨拙，也可能會讓瓊漿美液變成難以入口的飲料。

葡萄酒只需橫躺在一個安靜、幽暗、陰涼且略濕的環境中，強烈的光照會傷害葡萄酒，長時間暴露在光線中對氣泡酒的傷害尤烈。較高的溫度會加快葡萄酒的反應，儲存溫度愈高，瓶中熟成反應愈快，而熟成後的口感也比較不細膩。假如儲存環境太過乾燥，外界空氣也可能透過瓶塞縫隙侵入瓶內。

葡萄酒的儲存，幾乎對所有人來說或多或少都有問題。現代的住家很少能像右圖一樣，擁有一個完美的地下酒窖可以好好保存一系列的藏酒。當然，您也可以付錢請人幫您完美保存葡萄酒。顯而易見的，這種方法的缺點是您的支出將會沒完沒了，而且缺少機動性，好處是保存的重責大任可委由專業人員負責。

許多專售高級葡萄酒的酒商都會提供此項服務，最好的酒商不僅會幫您完美保存葡萄酒，也會建議您各款酒的適飲期；而最壞的情況是，有些惡質酒商會竊走客戶的酒藏。

不過，大部分的酒商都樂於充當仲介人，適時幫客戶尋找銷售對象。任何一家專業的葡萄酒倉儲業者，都應該保證可以提供理想的溫濕度環境，以及提供客戶的庫存追蹤及取回系統。

對於沒有私人酒窖的葡萄酒收藏家來說，要將葡萄酒就近放在家裡保存，需要利用現有環境做一些改進。有些人乾脆從無到有，在自家中打造一間寬敞的專屬酒窖，不是挖掘地下室就是以先進的絕緣系統建成，在美國還有一些專業的酒窖設計及建造專家。

在歐洲，不像美國那種附設有品酒室及觀賞把玩酒款空間的豪華酒窖，更常見的設備通常是以實用的水泥圓柱堆疊建成迴旋梯，迴旋梯可鑿入地下，再納入許多以水平圓柱築成的儲存空間；然而，這種作法對熱氣蒸騰的一般公寓大樓來說，還是有些不切實際。

如果是這種情形，或者是您居住在熱帶地區，那麼買個有控溫控濕功能的葡萄酒儲存櫃倒是一個解決方法；當然這在金錢、空間或能源使用上都不算十分經濟。

在較為涼爽的地區，或許比較容易將屋內或公寓一角改造成小小的「葡萄酒窖」（再說，任何酒窖不是都從一瓶酒開始的嗎？）。英國許多的傳統別墅住宅都建有木炭儲坑（通常位於人行道下方），隔絕效果好，不會過潮，這樣的木炭儲坑就是理想的儲酒地點。如果儲酒地點過於潮濕，酒標容易發黴而不易閱讀。



這個酒窖的模樣是一步一步自然形成的：成箱未開封的較年輕酒款，通常會放在其他地方儲存。已經適飲的酒款則以容易拿取的方式安放，基本上都是放在水平酒架上，傳統方式是依照酒款類別分區存放，同一款酒會垂直排列。

樓梯下的空間也可以是不錯的儲酒地點，這些地方通常暗暗的，而且容易裝設酒架。此外，家裡已經不再使用的壁爐或房間內其實極少使用的壁爐（比較陰涼）也是理想的儲酒環境。

葡萄酒對於溫度的要求，還不至於到吹毛求疵的地步，儲存溫度自攝氏7度到18度都可以，但若是能儲存在攝氏10度則更理想。更重要的是，溫差愈小愈好（例如，旁邊有未絕緣的鍋爐或熱水器都不可行），沒有任何葡萄酒可以忍受忽冷忽熱的對待。溫度過高，不僅會加速葡萄酒的成熟，也會讓軟木塞快速膨脹後緊縮，然後就無法完美地封住瓶頸，空氣可能趁隙竄入。

若出現任何的滲酒現象，就應該儘早將酒喝掉。倘若實在找不到陰涼的儲酒環境，那麼略為溫暖（但溫度要穩定）的環境也可以。但是一定要避免過度的高溫，例如超過攝氏35度，這會讓酒失去細膩的口感。這也是為何今日的高級葡萄酒，只使用有溫控設備的海運貨櫃，或是只在一年當中的冷涼天氣運送的原因。

如果是酒窖、木炭儲坑或酒架，就不需要其他的特殊設備。傳統上，總是會讓酒瓶橫躺以避免軟木塞乾縮，而讓空氣有機可乘；不管是整箱或單瓶的儲存都是如此（酒瓶倒插也可以達到同樣效果，但酒標比較不易讀）。若是同一款酒，堆成一堆也無妨，不過情況大都是儲存的酒款不一樣，因此最好是一瓶瓶安置在酒架上，會比較容易辨識及拿取。

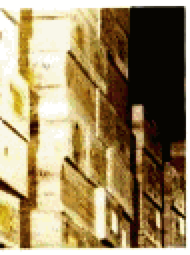
有好多理由，會讓您決定在某些年輕酒款剛剛釋出時，就買進來儲放在酒窖或酒架上，靜待來日酒款熟成。其中一個原因是許多高級酒款在首次釋出後，就不會再出現於市場上，像是一些較為稀少的波爾多酒款或加州的卡本內-蘇維濃品種的稀少膜拜酒款（Cult Wines）；即使後來能在市場上找到，但酒價通常是翻了好幾倍了。

然而，並非所有的高級葡萄酒價格都能水漲船高，這完全取決市場的預期心理，甚至現金流動也是影響因素。對於較為普通的葡萄酒來說，窖藏作用主要在等待其熟成，達到適合您口味的熟成程度再喝掉。

即使手中握有的收藏並非什麼高級酒，您還是可以低調地享受收藏葡萄酒的樂趣：將收藏酒款拿在手中把玩、分類整理，喜歡的話還可以製作庫存目錄，然後從這琳瑯滿目的收藏中，選擇您要飲用的酒款。

對某些葡萄酒收藏家來說，整理私人的藏酒目錄其實是人生一大樂事。市面上可以找到一些特別設計的酒窖紀錄簿，用來記錄您買了哪些酒、跟誰買、購入價格為何，以及什麼時候喝了哪瓶酒及當時的品嘗口感為何等等。有些人還會記下當時一起喝酒的同伴是誰，以及搭配了哪些菜色。現下較為摩登的登錄方式，則是電子式系統。

葡萄酒與時間



有些人對葡萄酒有些迷思，以為所有的葡萄酒不僅不會衰敗，而且酒質會與時俱進。的確，部分葡萄酒最神奇的特性之一，就是它們會隨著時間變化且通常都變得更好，時間可以長達數十年，極少數例子的酒款甚至還可陳年幾個世紀。然而，現今所釀造的葡萄酒，通常是在裝瓶後不久或是在一年內即可飲用；甚至有些酒款最好喝的時候是在裝瓶線上。

大部分的便宜葡萄酒，特別是白酒、粉紅酒以及一些輕度酒體、低度單寧的紅酒，還有那些以加美葡萄（例如薄酒來區）、Grignolino葡萄、Dornfelder葡萄、Jaen葡萄、Lambrusco葡萄、Portugieser葡萄、澳洲的Tarrango雜交種，以及一些品質較普通的黑皮諾單一品種葡萄酒，其實都是趁年輕時喝最好。這些酒的飲用樂趣，就是要趁它們新鮮、活潑的果香未失去之前盡早飲用。

通常葡萄酒愈是昂貴（即使還非常年輕），就愈需要久儲熟成。在白酒品種中，能釀出高品質、價格昂貴但年輕時就非常迷人的酒款非常少，維歐尼耶（Viognier）品種是其中之一；其香氣極度引人且酸度通常不高，香氣在瓶中成熟兩到三年後就會持續減低。香檳以及一些高品質的氣泡酒，是其他少數價格高昂且未經酒精強化的葡萄酒裡可以一買來就能馬上喝的酒款。

然而，幾乎所有最偉大的白酒以及頂級紅酒，都是在達到適飲期之前就已經賣出，這些酒都需要經過陳放熟成後才能喝。當它們年輕時，酒中的酸度、甜度、礦物質、色素、單寧以及所有其他風味元素都還需經過熟成培養才行。優質好酒的這些元素含量當然比一般酒來得高，偉大的酒款更是勝過優質葡萄酒。這也是為何好酒直到最後會擁有更多味道與特色的原因。

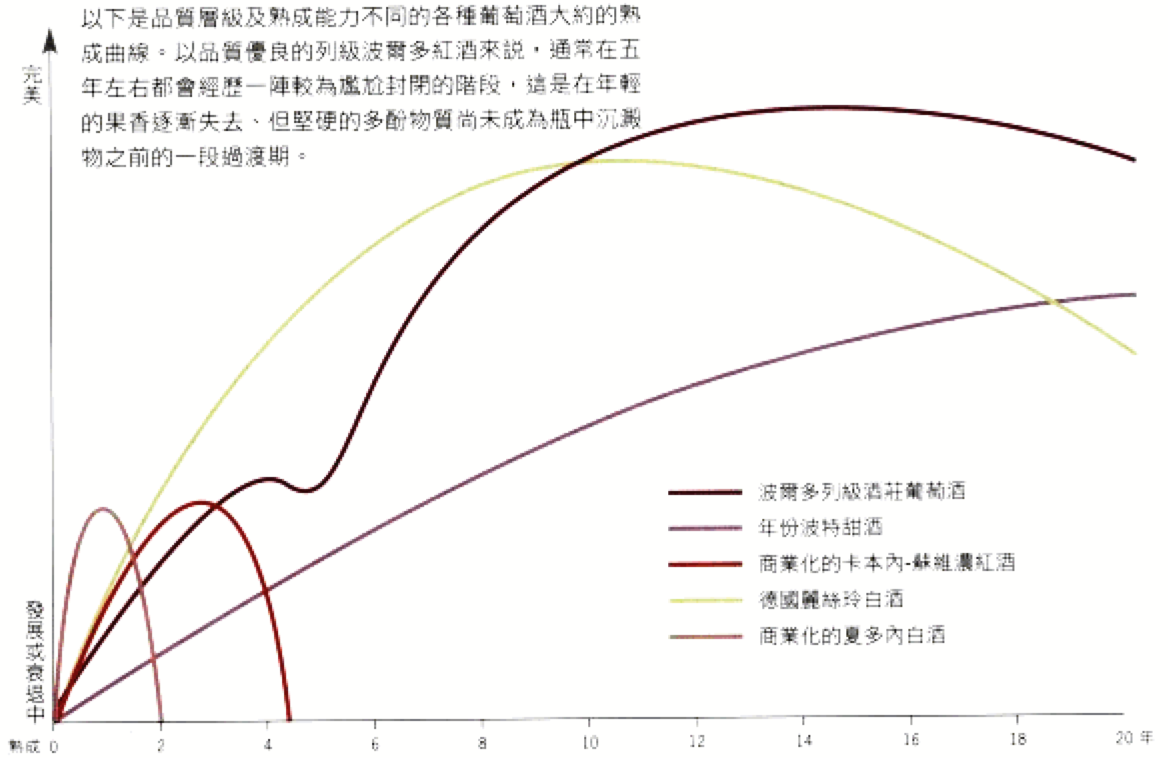
這些元素、葡萄品種原有的果香、發酵後的果香以及／或橡木桶都必須花時間交互作用，以形成和諧的整體，才能在更加熟成後出現陳酒酒香。所有這些都需要時間以及氧氣。

以往許多葡萄酒在到達消費者手中之前就已經變質，而大大傷害到法國葡萄酒貿易，西元1863年，法國拿破崙三世請細菌學家Louis Pasteur找出其中原因，氧氣對於葡萄酒的作用才因此被發現。Pasteur發現葡萄酒與空氣的過度接觸，會導致壞菌增生而將葡萄酒轉變成醋。

另一方面，他也發現少量的氧氣是葡萄酒得以成熟的因素：充塞在軟木塞與葡萄酒液面之間的氧氣以及酒瓶中的少量溶氧，是葡萄酒能夠經年累月緩慢熟成的主要原因。

此外，Pasteur還將裝滿葡萄酒的試管以及裝著半滿酒的試管對照比較，他發現在幾個星期之後，半滿的試管在氧氣的作用下會產生沉澱物；而這其實與老酒發生的現象相同，而在極度老化的葡萄酒裡，酒色的轉變也因此而來。

葡萄酒的成熟曲線



以下是品質層級及熟成能力不同的各種葡萄酒大約的熟成曲線。以品質優良的列級波爾多紅酒來說，通常在五年左右都會經歷一陣較為尷尬封閉的階段，這是在年輕的果香逐漸失去、但堅硬的多酚物質尚未成為瓶中沉澱物之前的一段過渡期。

事實上，Pasteur所做的只是極度加速瓶中的演化過程：酒瓶中的氧氣與各種元素交互作用可以促進熟成，但若是在達到熟成期之後，氧依然持續作用，那麼酒質就會開始變質敗壞。

他還發現，以橡木桶熟成的葡萄酒有許多機會可以接收到氧氣，首先是透過橡木桶本身，然後是進行「換桶」（葡萄酒從原先的橡木桶換裝到另一個橡木桶）以及打開塞子「添桶」時，外界的氧氣都會隨之進入。

至於發生在瓶內的熟成過程，則是另外一種截然不同的狀況，幾乎是完全相反的情形。在酒瓶中葡萄酒不僅不會再吸收更多的氧氣，甚至還會逐漸缺氧。瓶中元素的生命熟成，完全只靠瓶頸空間和瓶中溶氧的少量氧氣完成。瓶中的氧氣會逐漸減少且不會再有任何增加的機會，這種瓶中葡萄酒的熟成程序其實是「還原式」的，完全相反於前述的「氧化」方式。

一瓶年輕的優質紅酒，在從橡木桶裝瓶之際，就包含了由單寧、色素以及風味組成元素這三者所組成的複合物（這三者通稱為多酚物質），也包含了由這些元素所組成的更複雜的複合物。在瓶中，單寧會持續與色素及酸性物質交互作用而形成大分子的化合物，最後會變成沉澱物質。這表示，當葡萄酒熟成時會失去酒色及澀度，但會增加風味的複雜度，沉澱物也會增加。事實上，只要將一瓶葡萄酒對著光源檢視瓶中沉澱物的多寡，就可以猜測葡萄酒的熟成狀況。不過，在葡萄酒裝瓶之前，過濾的程度愈高，之後的沉澱物就會愈少。

同樣的熟成程序也發生在白酒中，不過其多酚物質較少，因此我們目前所了解的比較有限。然而，緩慢的氧化程序還是會將多酚物質轉變為金色或甚至是棕色物質，此時葡萄品種原有的果香、發酵後的果香以及清脆的酸度，都會柔和軟化為具有蜂蜜、核果等甜美風味的複雜口感。

如果說紅酒中的主要抗氧化物質是單寧，那麼在白酒裡就是酸度。白酒若有足夠的酸度（也有足夠的其他物質去均衡它），其熟成時間就會跟紅酒一樣長。若是貴腐黴甜酒、德國麗絲玲白酒、多凱（Tokajis）甜酒以及羅亞爾河谷的白梢楠白酒（這些酒的酸度都很高），儲存期間甚至更長。

達到飲用顛峰

任何一款葡萄酒，最常被問到的問題都是：「何時才是最佳的飲用時機？」讓人尷尬的事實是，即使是釀酒師本身也只能猜個大概，而且猜錯的機率通常不低。我們常常都在葡萄酒過熟，已開始失去果香及風味而使酸度及單寧凌駕其口感之上時，才真正了解到某款酒的個性。對於好酒唯一可準確預測的特質就是：它們均難以預料。

對那些常常買進整箱葡萄酒且常常觀察熟成過程的葡萄酒愛好者來說，在他們一瓶一瓶飲過之後，常常會發現某款酒在年輕時就豐盛好喝，但是隨後會進入一段沉悶、毫無生氣的時期（這時，酒中的許多複雜成分正在形成），接著又會進入另一個酒質鼎盛的高峰期。

同款酒會出現「個瓶差異」的情形，即使是同一箱酒也不例外。同一箱酒裡，有可能裝入不同批次的酒（目前有些酒廠會在酒瓶上標明批號），然而「個瓶差異」常常找不出合理的解釋。由此可證，葡萄酒真是一個活生生、脾氣古怪的個體。

可以確定的是，不同年份的同一款酒，其陳年潛力也不同。厚皮的紅葡萄，再加上乾旱的年份，其陳年潛力當然比產自潮濕年份且「葡萄皮與果肉比」更低的酒款要來得更好。同樣的，以冷涼年份的葡萄釀成的白酒，也需要較長的時間才能讓酸度柔化到可讓人接受的地步。

另一項和儲存環境無關的因素，則是酒瓶的大小。不管酒瓶大小為何，軟木塞和瓶頸液面之間的空間都是一樣的，這意味著半瓶裝的每單位葡萄酒與氧氣的接觸面積要比一般瓶裝大上兩倍，而雙瓶裝的葡萄酒與氧氣的接觸面積就更少了。因此，半瓶裝的葡萄酒會比大瓶裝的葡萄酒熟成更快，而這也是葡萄酒收藏家願意付出較高代價購買雙瓶裝葡萄酒的原因。對葡萄酒來說，穩定的熟成是最佳的策略。

一般來說，要推測哪些葡萄酒比較值得等待熟成是有可能的。若從酒窖拿出幾瓶紅酒樣本，按照最值得久儲的先後順序，我們可以列出：年份波特酒、Hermitage、波爾多列級紅酒、Bairrada、Aglianico品種紅酒、Madiran、Barolo、Barbaresco、Brunello di Montalcino、Côte-Rôtie、高品質的布根地紅酒、Châteauneuf-du-Pape、Chianti Classico Riserva、喬治亞Saperavi紅酒、Ribera del Duero、Dão、澳洲卡本內以及希哈品種紅酒、加州卡本內品種紅酒、Rioja、阿根廷馬爾貝克品種紅酒、金芬黛品種紅酒、新世界的梅洛品種紅酒，再來是新世界黑皮諾品種紅酒。

到目前為止，最受歡迎且最耐久儲的葡萄酒是波爾多的列級酒莊葡萄酒。一個世代以前，像這類葡萄酒就是釀來儲存的，基本上都假設買酒人會陳年至少七、八年，也常常達到15年以上。

現下的飲酒人沒有這樣大的耐心，可以等上這麼久的時間。現代品味追求的是較為軟熟的單寧（討人歡心的飽滿口感），以及風味更成熟的酒款，這表示在釀成後的五年左右便可飲用。美國加州幾乎每年都可釀出這樣的討喜風格，但是波爾多還是要看老天幫不幫忙。以1986年的波爾多來說，這是風格傳統老式的年份，甚至有些酒款至今還是單寧堅硬，難以接近。

布根地紅酒的問題較少一些，因為單寧通常不會過於艱澀，飲用者比較不需要很大的耐心去等待單寧軟熟後才開瓶飲用。但是該地區的某些特級葡萄園（Grands Crus）所生產的紅酒，在年輕時即可見其酒體扎實，若是在不到10年內就喝掉，實在可惜且浪費金錢。所有的布根地白酒，除了最頂級的白酒外，熟成速度更快；況且，夏多內並非一個特別長壽的葡萄品種。

一般而言，最能藉由陳年增進酒質的白酒，依照潛力優劣順序，依序為Tokaji甜白酒、索甸（Sauternes）產區甜白酒、羅亞爾河谷的白梢楠白酒、德國麗絲玲白酒、夏布利（Chablis）產區白酒、澳洲獵人谷（Hunter Valley）榭密雍品種白酒、居宏頌（Jurançon）產區甜白酒、產自金丘區的布根地白酒，再來是波爾多不甜白酒。

大部分的雪莉酒、馬得拉酒（madeìra）以及氣泡酒都在一裝瓶後，即可飲用。不過年份香檳和某些奢華的頂級香檳則可以藉著瓶中熟成，讓品質更上一層樓。

何時才是品嘗某款葡萄酒的最佳時機，當然部分也與個人品味有關，而這品味甚至跟國籍有密切的連帶關係。比如說，英國人以愛喝老酒聞名，而法國人或美國人通常早英國人10年，就將一些高級好酒給喝掉了。

可以確定的是，現代的釀酒方式，幾乎可能讓所有類型的葡萄酒都能較早飲用；雖然這點未必值得鼓勵。

老酒與新酒



紅酒　左邊是酒齡四年的澳洲希哈紅酒，酒色深沉，略泛紫光，深沉的酒色直達酒緣。右邊是另一款同樣以新世界的深色葡萄品種釀成的葡萄酒：八年酒齡的加州卡本內-蘇維濃，酒色較淺，較不偏藍，帶有些橘色，酒緣顏色較淡，是陳年效果所致。

白酒　左邊是酒齡兩年的加州夏多內白酒，以酒色來論也可能是其他各種年輕的白酒。若是麗絲玲白酒，通常顏色會較綠一些；若是蜜思嘉白酒，酒色幾近水白色。右邊則是15年酒齡的布根地特級白酒。要注意的是，白酒在陳年後，酒色可轉成棕褐色，通常顏色變深而非轉淡。



英國高級葡萄酒都由專業的英國酒類儲存商Octavian代為儲存。其儲酒場地位於威爾特郡（Wiltshire）的鄉間，由一處廢棄的石灰岩採石場改建而成，位於地下27公尺處。

享受喝葡萄酒的樂趣



葡萄酒不適合獨享，它是社交潤滑劑，最大的樂趣之一就是與他人分享。分享之前愈花心思，之後的樂趣也愈大。其中一個較差的選擇是，在飲用前最後一分鐘才趕至附近的店家買下一瓶冰鎮過頭的紅酒或是過溫的白酒，然後開瓶立飲。

葡萄酒與大部分的品酒人一樣細膩敏感，只要事前稍費心思準備，它就會回報您相對的飲酒樂趣。這意味著在飲用之前，先好好想想會喝掉幾瓶酒以及要選擇哪些種類的酒款。

飲酒前的細節

有些此類的小細節過於吹毛求疵，有些只是荒謬且瑣碎的表面儀式，但有些事情真的不得不講究。比如說，注意飲酒的順序就能使一場品飲由僅僅的滿意，轉化為一場感官的饗宴。除了極不正式的餐宴之外，只要所飲用的酒款超過一種，那麼只要注意此細節，就能讓賓主盡興，歡樂更完滿，而這並非造作。

先飲用年輕的酒款，後續比較老成的酒款更能凸顯優點。白酒在紅酒之前飲用，是不錯的做法；或者清淡的酒先於厚重的酒；不甜的酒款先於較甜的酒款。以上這些準則若是弄錯了，會使第二款飲用的酒大大失色。

同樣的道理，如果先飲一款傑出的葡萄酒，接著再喝較遜色的酒款，那麼第二種酒更會光芒盡失；而一款不甜的白酒若放在紅酒之後飲用，也會嘗不出白酒的風味。

為賓客倒酒時，如何斟酌酒量倒是一個比較難拿捏的棘手問題。一瓶正常量75cl的葡萄酒，通常可倒六至八杯（這是指準備的是大玻璃杯，而且只倒杯子容量的三分之一，而不是以小容量的杯子倒到滿杯）。

若是輕便的午餐，一人一杯應該就已足夠，但若是較為冗長的晚宴，一人五至六杯則不會太多。以每個人一共飲用半瓶來估算（或以一杯白酒加上兩杯紅酒來估算），對大部分人及多數場合都算是合理的飲用量；然而，餐宴當時的情況以及氣氛，尤其是用餐時間的長短，才是準備多少瓶酒要考量的最重要因素。

身為東道主有條黃金法則，那就是倒酒要大方，但不要過於急促而讓客人有壓迫感，也記得要斟入足夠的飲用水。

若是邀宴的人數太多，而使得每上一道菜就需要使用某款酒超過一瓶的量，這時就可以考慮同時斟上兩款略為不同的酒款，或許是同款酒但不同年份，或是同一個葡萄品種但來自不同產區（為了避免混淆，最好使用不同的杯子）。

理想的飲用溫度

一旦酒款以及數量決定了，便可以事先將含有沉澱物的葡萄酒先行直立，讓沉澱物有足夠的時間聚積在瓶底；所謂足夠的時間可從幾分鐘到幾天不

切開鋁箔，如果想看清楚整個瓶頸狀況，可將鋁箔整個拿掉。輕輕地拔出瓶塞，酒瓶盡量擺正，以免酒中的沉澱物混濁。





瓶口處擦拭乾淨（鋁箔若非常老舊要特別小心，因為可能含鉛），一手持酒瓶，另一手持醒酒器。穩定倒出酒液，理想狀況是將瓶頸對準光源，例如燈泡或蠟燭。酒標那面朝上，就像放在儲酒架上一樣。



繼續倒酒，直到看到沉澱物（若有的話）快滑到瓶頸下端處。若是沉澱物已接近瓶嘴，趕快停止倒酒。假如沉澱物很多，可先將酒瓶擺正立好，再將醒酒瓶塞好塞子，過會兒後再重新倒酒。不過，萬一沉澱物黏附在瓶壁上的話，就比較難處理。

等，這要視沉澱物的結構型態及數量而定。更重要的是，要有足夠的時間讓所有酒款都達到該有的適飲溫度。

葡萄酒的飲用溫度相當重要，溫度的控制可讓一款酒更加好喝引人，也可讓其光彩盡失，萬一掌握不好，一款細膩的好酒可以嘗來粗劣不堪。比如溫度過低的波爾多紅酒，或是過溫的麗絲玲白酒絕對討人嫌，這不是因為違反了任何規範，只是嘗起來與其應有的表現相差甚遠，這其中有許多原因，我們會在下文討論到。

我們的嗅覺（對味覺相當重要）只對氣味的蒸發敏感。紅酒的分子通常較重，因此其揮發性或氣味會比白酒弱。紅酒要在室溫下飲用，用意就是要讓溫度將芬香分子蒸散出來，結構及酒體愈是扎實的紅酒，溫度可再高一些。以香氣取勝的清淡紅酒，像是薄酒來產區或寒冷產區的黑皮諾紅酒，飲用溫度則接近白酒，甚至可以冰鎮後飲用，其香氣揮發性相當令人驚訝。

另一方面，一些較為厚重的紅酒，像是義大利Brunello紅酒或是希哈紅酒，就可能需要室溫來提溫，或以手環杯來溫杯，或甚至需要用嘴裡的溫度來釋放其香氣的複雜組成分子。

溫度愈低，單寧會更加明顯。因此一款單寧厚重的年輕紅酒，如果飲用溫度暖些，嘗起來會愈加柔軟豐厚，風味會顯得較為熟成一些。

以年輕的卡本內或波爾多紅酒來說，成熟的假象可以藉由較高的飲用溫度創造出來，明顯而艱澀的口感會降低。然而，黑皮諾或布根地紅酒的單寧通常較低，香氣則更為開放。

這正解釋了傳統上飲用布根地紅酒的溫度為何要比波爾多紅酒低的原因，布根地紅酒幾乎從寒涼酒窖拿出後就能飲用。

以低溫來均衡高甜度的葡萄酒也是必要的做法，雖然這樣一來可能會遮掩了某些風味。在右邊圖表裡，大部分最甜的白酒都進入了最冷涼的適飲溫度範圍，最好是在其較冷的狀態下倒出，然後於品飲過程中讓酒慢慢回溫，這種方式最能欣賞到酒中的所有香氣與風味。

以低溫均衡酒質的方式，是因為酸度就像單寧一樣，在低溫情況下會顯得更加明顯突出，而飲用白酒時，酸度通常需要凸顯，不管是因為酒中的含糖量較高或過度陳年或產自氣候炎熱的地區，以低溫來飲用，都能讓這些白酒顯得更精神奕奕，更清新爽口。

右邊圖表不厭其詳地標出各種不同酒款的大範圍適飲溫度，這是根據個人的經驗法則，經常也會因為愛酒人彼此討論後而多少有所修正（當然也包括一些爭論）。

這裡要注意的是，以往法國人建議的「室溫」（*chambré*）下飲用，當時的飯廳室溫都不太可能超過攝氏15或16度。如果一瓶葡萄酒的溫度過高，就會缺少鮮美口感，而且之後溫度要再下降並不容易；相反的，若是飲用溫度過低，最後總會慢慢升溫到接近室溫，如果想要快點升溫，只需要用手溫暖酒杯即可。

白酒比紅酒更容易掌握飲用溫度，因為白酒可放在冰箱裡降溫。最好的降溫方式，就是將整瓶酒放進裝有冰塊及水的冰桶裡（只放冰塊不夠，因為冰塊與酒瓶的接觸面積不夠），也可以放入特殊的冰酒套裡。

如果是在非常溫暖的空間裡（尤其是在炎熱的花園裡），最好是每次倒完酒之後，就將酒瓶放回冰桶中，如果整瓶酒已經冰涼了，就可放入「真空保溫桶」裡，以避免水滴流淌。

這種情形可能也表示剛倒出的葡萄酒溫度過低，不過酒在杯裡很快就能升溫。如果需要一次冰鎮數量較多的葡萄酒（冰桶裡一次冰上許多瓶），建議先用一個大的塑膠水袋製冰，因為冰塊愈大，溶化速度就愈慢。

如果是德式的長頸葡萄酒瓶，開瓶前要先將酒瓶倒插入冰桶冰鎮幾分鐘，讓瓶頸部分先行降溫以方便飲用。

紅酒要達到理想的飲用溫度比較困難，若是剛從陰涼的酒窖拿出來，在一般正常房間裡，想讓它升溫一兩度都需要花好一段時間，那麼擺在廚房應該夠理想吧？

千萬不可以，因為廚房的溫度往往會超過攝氏20度，尤其是正在煮東西時。超過這個溫度，紅酒的口感會失衡，酒精會開始揮發而產生過於濃重的氣味，反而失去了原有的酒香，有些細膩香氣甚至一去不返。

若時間很趕，有個實際可行的做法：將紅酒倒進醒酒瓶裡，然後讓醒酒瓶立在約攝氏21度的水中（這樣有限度地加熱醒酒瓶並無大礙）。此外，微波爐也可以派上用場，但是切勿過度加熱；真要使用微波爐，最好先拿瓶水做實驗，記得要移去任何的金屬物質。

紅酒要達到最理想的品嘗溫度或許不容易，但還是必須盡力而為。「真空保溫桶」及冰桶，在熱帶國家或天氣較為炎熱時可能都會用上。在餐廳時，若飲酒溫度過高，請立即向餐廳要一個冰桶使用。行家要求的最佳適飲溫度，每個人都能適用也絕對要堅持。

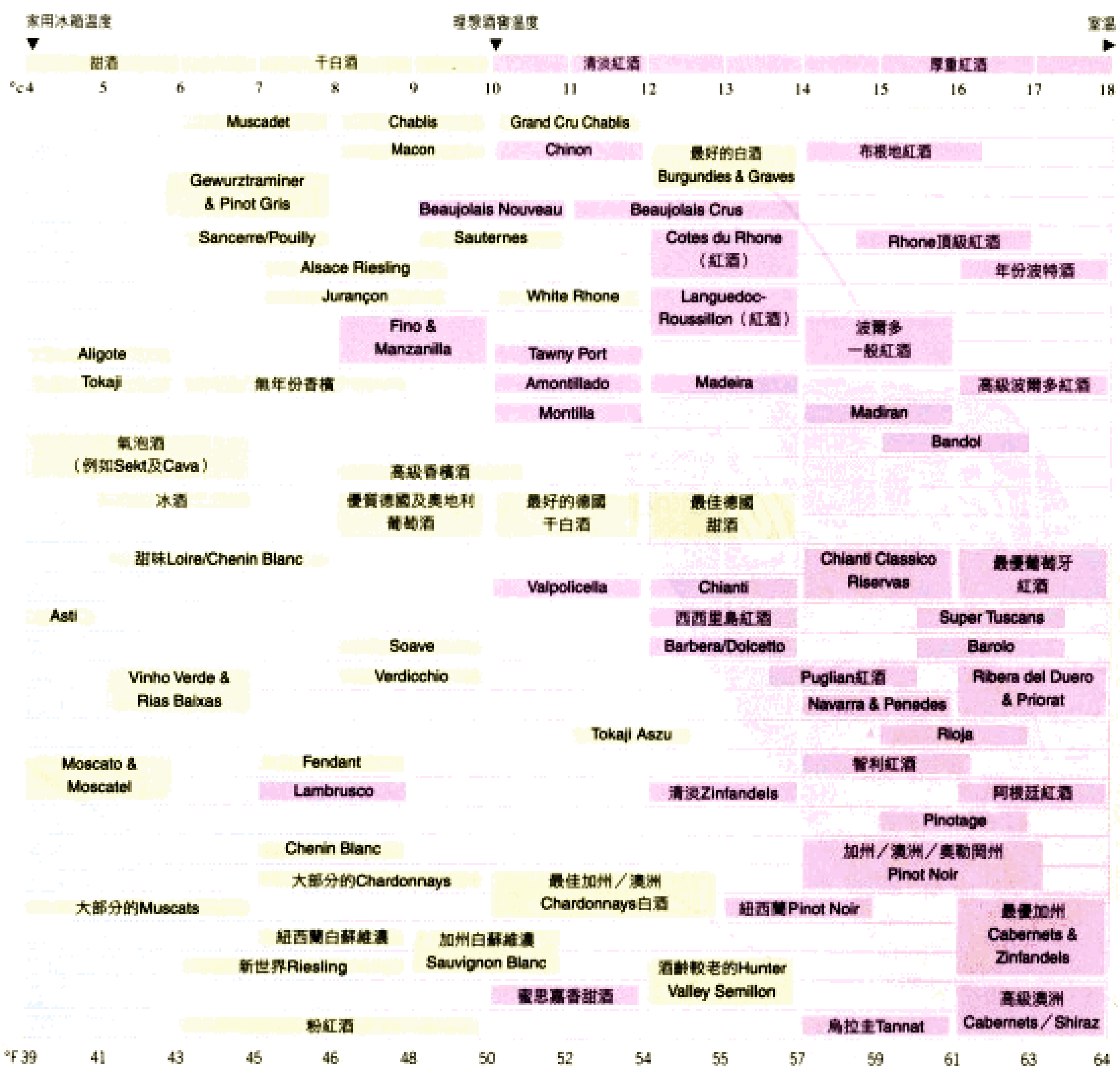
在戶外飲用葡萄酒更是麻煩，挑戰不只是溫度的掌握而已，比如紅酒的細膩酒香可能會因為一陣風吹就隨風而逝了。堅實、強健的葡萄酒比較適合戶外飲用，酒窖裡的佳質美酒，最好留在正式餐宴時才亮相。

開瓶

下一個步驟當然就是開瓶了。在大部分情況下指的就是拆除錫箔，拔出軟木塞。錫箔通常只切齊瓶嘴邊緣，讓整瓶酒看起來有整體感，不過這只是習慣性的傳統做法。市面上有些特殊的錫箔切割器，

葡萄酒與適飲溫度

下面的圖表建議了多種酒款的理想適飲溫度。對現代標準來說，以前所謂的「室溫」通常都偏低，但對葡萄酒來說卻是理想的溫度。白酒與粉紅酒以黃色標示，紅酒與「加烈酒」以紫色標示。上端的攝氏溫度（℃）及下端的華氏溫度（℉），標示的是理想適飲溫度的大概範圍。



可視需要選購。

開瓶器的花樣多到驚人，有些開瓶器收藏家可能比葡萄酒收藏家更加瘋狂。這裡所選介的幾款，是一些設計具有巧思的開瓶器。

開瓶器最重要的部分其實是螺旋鑽器，這是一種鏤空的螺旋狀鑽器而非實體的軸器，尖端非常尖銳可以直接刺穿軟木塞，最簡單的形式並無槓桿提器。

氣泡酒的開瓶比較需要一些特殊技巧。冰鎮過且沒有被搖晃過的氣泡酒，開瓶時比較不麻煩（過溫且被搖晃過的酒瓶，開瓶時容易噴出，造成無謂浪費）。

要提醒您的是，香檳瓶內部的壓力與卡車輪胎的內在壓力並無二致，開瓶萬一不小心，軟木塞可能會造成相當大的危害。當您拿掉瓶上的鋁箔及鐵網後，要一手壓住軟木塞，一手慢慢旋轉瓶身，最好有個角度，比較方便開瓶。

瓶塞應該小心取出，盡量不要讓酒液噴出。若是遇到頑強不易轉開的瓶塞，可以使用「香檳星爪器」（Champagne Star），以四爪抓住瓶塞上端，這時需要多一點的扭力來開瓶。

極度老化的瓶塞也會造成開瓶困難，在開瓶器施壓下，軟木塞很容易碎裂，尤其是一些現代設計、力道較強的開瓶器。有兩片尖扁刀片的「領班開瓶器」（Butler's friend，這種工具可使領班不必刺穿瓶塞就能以較差的酒掉換瓶中的高級酒，因此而得名），可以用來開啟這種老酒的瓶塞。

年份波特酒是最長壽的葡萄酒之一，也因應產生了一種傳統的波特酒火鉗（Port Tongs），將此火鉗在火上加熱之後，夾住瓶頸瓶塞處的下端，藉由溫度差就可將瓶頸一截為二，順利侍酒。

醒酒

年份波特酒的另一個特色是，它必然會與葡萄酒飲用的另一項具有爭議的舉止扯上關係：換瓶（decanting），亦即在飲用之前將酒從原來的酒瓶倒至另一容器，通常是玻璃醒酒瓶。這個做法最明顯的理由，就是將瓶底所形成的那些易碎、帶苦味的沉澱物留在酒瓶中（在一瓶成熟的年份波特酒裡，會有許多沉澱物）。

另一個比較令人爭議的理由是，讓酒與空氣接觸來達成醒酒目的，Pasteur發現這是促進葡萄酒熟成的一個強大利器（詳見42頁）。

關於過瓶醒酒有過諸多討論，但是大都沒有形成真正的共識，主要原因是此步驟對某瓶特定酒款的影響難以預料。許多人以為只有帶有許多沉澱物的老酒才需要換瓶，而目的只是為了獲得一杯較澄澈的葡萄酒，這是錯誤的觀念。

經驗顯示，換瓶動作的最大獲益者通常是年輕的酒款。年輕葡萄酒的瓶裡只含有少量空氣，作用不大；而醒酒器裡的氧氣卻功效強大且明顯，只需幾個小時的換瓶醒酒便可喚醒極度沉睡、氣味未開的葡萄酒。這就表示，經由這個步驟，您或許更能夠享受瓶中所有的香氣與味道分子而值回票價。

有些年輕強勁的酒款，比如說義大利巴羅鏤（Barolo）地區的酒款，醒酒時間甚至長達整整24小時；也有些酒，只要醒酒一小時便可扭轉乾坤。

開瓶器

這是最常見的鋁箔切割刀 (1)，非常好用。這款是經典的老式開瓶器 (2)，再老的瓶塞都能應付。這是侍酒師常會使用的開瓶器(3)，因為附有切割鋁箔用的切刀。這是著名的領班開瓶器(4)，而Leverpull品牌的開瓶器 (5)價格相當昂貴，兩個簡單動作就能取出瓶塞，再兩個動作可將瓶塞自螺旋鑽上取下。「香檳星爪」(6) 可將最固執難搞的香檳塞扭下。

醒酒器

幾乎所有沒有任何味道的容器都可當作醒酒器，不過玻璃是最好的材質，因為可看見酒色。理想的醒酒器還需要有一個塞子，才能保護細膩的酒不會接收過多的氧氣。這是經典的瓶形醒酒器 (7)，不過大號的醒酒器可讓特別封閉的酒更早開放適飲；英國的醒酒器 (8)，有三個環狀抓環，方便抓握。

酒杯

這些是基本款的優質酒杯 (9-12)，都含有一個杯腳以及合格的酒碗，晃杯時酒液不會潑灑出去。10號杯是由國際品鑑小組在多年前所設計的標準品酒杯，有標準的形狀與大小，不過一般的非專業飲酒人，會覺得使用起來有些拘束感。



最佳準則是，年輕、多單寧、高酒精的葡萄酒比起酒齡較長、酒體較輕的葡萄酒，可以禁得起較長時間的醒酒。

但是，酒體豐厚的白酒（像是布根地白酒）也能從醒酒中獲益，而且白酒放在醒酒瓶中也比紅酒賞心悅目多了。

那些反對使用醒酒器最力的人，認為這樣的醒酒過程會有喪失某些果味及口感的風險。他們認為最好直接從酒瓶倒在酒杯中品嘗，經評估後若需要醒酒，再晃杯醒酒就行。

千真萬確的是，有些老酒在換瓶醒酒後，某些香氣維持的時間並不長，然而這些老酒的瓶中沉澱物還真的不少。所以，累積嘗試經驗及憑個人口感的偏好，才是最佳的行動方針。

換瓶醒酒的技巧，可以參見本書44頁圖示，唯一需要的工具是醒酒瓶及開瓶器。如果您的酒非常年輕且未成熟，可以放心將酒倒入醒酒瓶中搖晃，以獲取更多氧氣；倘若酒真的很緊澀，可以不加塞蓋而直接留在醒酒瓶裡。

此外，有個大家曾經深信的方法：拔掉瓶塞，讓酒自由呼吸，據說醒酒效果也相當不錯。然而，事實上，由於瓶頸空間有限，因此這種方式的醒酒作用收效不大。

相反的，如果是酒只剩半瓶的話，瓶中的空氣數量卻會對葡萄酒造成相當程度的不良影響；尤其喝剩的半瓶酒，影響更為顯著。

因此，沒有喝完的葡萄酒最好保存在容量相當的小瓶子裡，減少酒與空氣的接觸。未喝完的酒若擺在冰箱冷藏也可降低酸敗速度，因為低溫會減緩化學反應的效率。

適合的酒杯

飲酒人還有個相當重要的工具：酒杯。一些複雜的實驗以及「蒙瓶試飲」的經驗都顯示，只要小小的更動酒杯的基本形狀，就能讓一些酒款原有的特色更加明顯。

不過，也不需要因應不同酒款就購買各式酒杯。白酒杯通常比紅酒杯小，或許是因為有些白酒的香氣特色就很明顯，所以不需要太多醒酒空間，不過這可能只是傳統習慣使然。

強勁及甜度較高的白酒，通常一次的飲用量不會太多，因此杯子通常會較一般干白酒小一些，而氣泡酒則需要比較修長的杯內空間來讓氣泡優雅發展，因此杯子通常是高瘦型。

或許是老生常談，但還是要提醒您，酒杯務必要洗得透亮光潔，絕對不能帶有洗潔劑或紙箱的一絲氣味。雖然有些現代杯子可以使用洗碗機代勞，但最好還是用熱水手洗，然後趁著杯子還有餘溫時，以亞麻布擦乾。

酒杯被倒放在櫥櫃或紙箱保存，杯子容易帶有碗櫥或厚紙箱的味道，最好馬上將酒杯改置於一個乾淨、乾燥且空氣流通的櫥櫃裡。每次使用前先聞聞看是否有異味，這也是相當好的嗅聞練習。

特殊酒杯

一般而言，標準形狀的酒杯適用於任何酒款，不過香檳及氣泡酒如能使用修長的酒杯（例如14號杯），喝起來效果更好，氣泡也更持久；有些設計的縮口會更小些。15號杯適合飲用波特酒，而傳統的16號雪莉酒杯則與標準品酒杯極度相似。有些人喜歡以13號金魚缸形狀的杯子飲用布根地葡萄酒。

葡萄酒冰鎮器具

傳統上，要冰鎮一瓶葡萄酒都會使用像17號的冰桶，內裝冰塊與水。18號的冰套，裡頭充滿冰鎮的化學物質，在冷凍庫冰過後套上即可使用，效果高且容易攜帶。19號的真空保溫桶可讓葡萄酒保溫，維持冰度或溫度。



葡萄酒的品酒與討論



許多葡萄酒（也包括優質及偉大的頂級好酒）流經眾人唇舌後被嚥入喉頭，如果只是飲酒而不是真正用心品嘗的話，就太可惜了。未準備好的飲酒人，無法完全接收葡萄酒釋放的所有訊息，他們或是深深陷入談論的話題而無法顧及其他，或是剛剛才喝了威士忌或琴酒而味覺麻痺；也或者他們感冒了；更可能的是，他們從來不知道，如何在飲入每一口葡萄酒時，完整地享受所有感官味覺。

嗅覺對品酒的重要性

釀酒師無所不能，卻不能製造一個全然敏感的飲酒人。如果品嘗的感官全都在口腔裡（我們通常認為一定是如此），那麼無論任何人吞下一口葡萄酒，應該都能全部感知其味道。

事實上，我們的神經如果接收太過複雜的訊息（比如葡萄酒的複雜味道），超越了基本的甜、酸、鹹、苦等味道，這時所感知的部位應該在口腔更上方的腦袋深處，就在鼻腔上方。我們最敏銳的感官其實是嗅覺，真正的鑑別器官位於鼻腔上方，在一般的正常呼吸情況之下，空氣所無法到達之處。唯一能夠到達此端的物質，只有揮發性的物質。

葡萄酒的揮發性物質若要到達我們的腦部，需要先進入鼻腔上端（藉由鼻子吸入，或者由效率較差的口腔背面吸收），在那裡，這些味道被千百個味覺接收器所感覺，每個接收器都對某類香氣特別敏感。令人驚訝的是，人類顯然可以判別多達一萬種以上的不同氣味。

味道對記憶的重要性遠超過其他感官。從「嗅球」所在位置得知，它們最接近記憶被儲存的腦葉部分，我們最原始的嗅覺感官似乎與腦中的記憶庫有著特殊的關聯，彼此可以直接通達。

經驗老到的品酒人，通常只要瞬間吸入酒香，便能依存先前記憶立刻對香氣做出反應。倘若他們無法將當下酒款與過去品酒經驗做出連結，就必須仰賴其分析能力，而這分析能力就位於顱骨的腦葉部分，至於形成對某款酒判斷的地方就在腦葉前端（且此判斷會儲存在腦葉裡，供日後的判斷參考）。這些參考值的範圍大小，正是經驗豐富的品酒人與初學者的差異所在。

單一的氣味沒有多大意義，即使這個氣味相當好聞。品酒的真正樂趣是在記憶裡交叉參考，翻找過去記憶，細膩比較不同卻類似物質所具有的味道，進而分析其雷同處和相似度。

品酒詞彙

葡萄酒款款不同，不同之處包括色澤、結構、力道、質地、體裁以及餘韻長短，還有它們的風味複雜程度。一個真正會品酒的人，對這些特徵無一不納入考量。

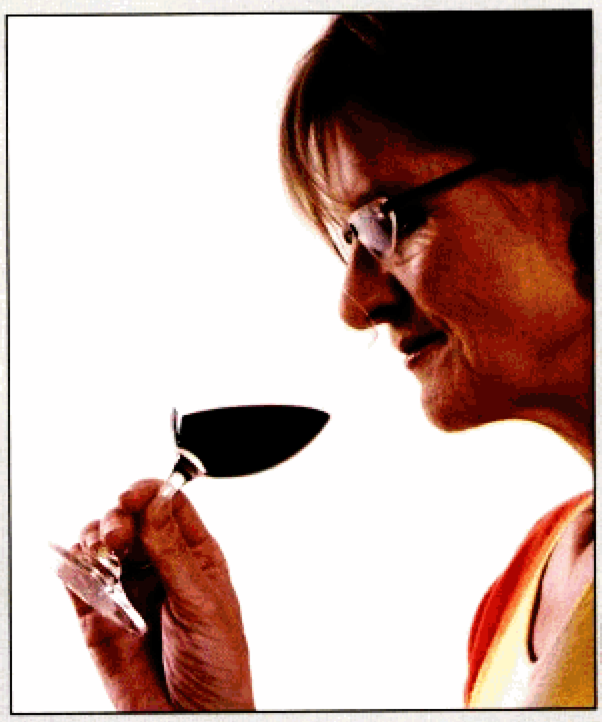
如何品嘗與欣賞葡萄酒



眼觀

在杯裡倒入一些品嘗樣本，量不要超過杯子容量的四分之一。首先觀察酒色是否澄清（混濁代表此酒有瑕疵），然後觀察酒色的深淺（紅酒的顏色愈深，表示愈年輕；若是矇瓶試飲，您可以藉此斷定釀製品種的皮較厚）。酒齡愈老，紅酒的顏色愈淺，白酒的顏色則加深。

接著將酒杯置於白色背景的上方，將杯子微傾以便觀察，看看酒的中心及邊緣的色澤；所有熟成的酒，顏色都會慢慢轉成棕色，而紅酒的邊緣部分首先會出現磚紅色澤；年輕紅酒的邊緣通常是藍紫色。酒齡較大的紅酒，邊緣顏色會完全消失。酒色愈有光澤且層次愈細膩，酒質通常就愈好。



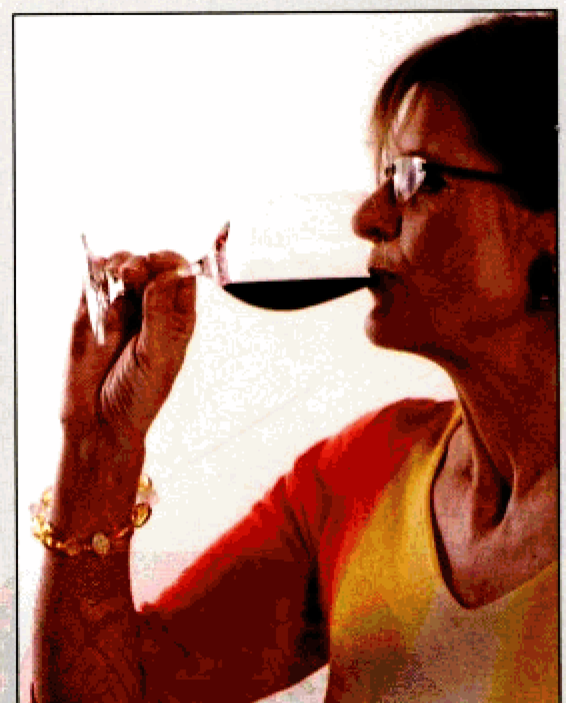
鼻嗅

集中注意力，對著杯中的酒深吸一口氣，搖晃一下杯子後再聞一次。嗅聞印象愈深，酒香愈濃郁。

一款細膩且成熟的葡萄酒，可能要在晃杯動作之後才會顯現香氣。如果是矇瓶試飲，這時您必須擷取大量的感官直覺線索，來和您的品嘗記憶資料庫連結。

如果您正在品鑑一款酒，請記下其香氣是否純淨（現下的葡萄酒幾乎都不會有什麼問題）、香氣是否集中強烈，以及這香氣讓您聯想到什麼。如果您能幫經驗過的香氣都找到適當的描述語彙，就比較容易記起某種香氣。

當您品酒或單純飲酒時（這兩個動作相當不一樣），請注意聞時酒香的變化。好酒的香氣會隨著時間變得愈來愈有趣，廉價的商業酒款則否。若嗅覺有障礙，就無法完全體會這種細緻變化。



口嘗

在這個階段，您必須喝一口適量的酒液，讓舌頭及臉頰內的所有味覺細胞去完整感受此酒的風味。

如果說嗅覺最能感受一款酒的細膩風味，那麼最能評量酒中組成的就是嘴巴了：舌尖通常對甜味敏感，舌的前端兩側對酸度敏感，舌的後端則對苦味敏感；臉頰內部兩側對較粗澀的單寧敏感，而過多的酒精濃度會讓喉嚨有燒灼感。

等您將這口酒吞下或像某些專業人士一樣吐出，就可對此酒做出評斷，看看酒中所有元素是否均衡（年輕的酒通常單寧偏高）或是餘韻長短如何（這是判斷酒質高低的要點之一）。在這個階段，就能對此支酒做出整體評斷，甚至辨識其出處。

品嘗葡萄酒有多種形式，從三五好友圍桌的簡單享受，到鑑定「葡萄酒大師」資格所需要用到的專業矇瓶試飲不一而足。對許多葡萄酒的初學者來說，其中一個令他們不解的地方是，許多餐廳的侍酒師常會在酒杯裡倒出一小部分客人點選的葡萄酒讓客人試飲。這個目的有二，首先是讓客人檢查酒溫是否適當，第二則是看看這瓶酒是否有瑕疵，有些酒的軟木塞會受到TCA分子的感染而出現異味（詳見40頁）。您不能在嘗過之後，單純因為不喜歡這支酒而將酒退回。

比品嘗葡萄酒更困難的是，如何與他人溝通品嘗感受。味道不像聲音或顏色，有一套科學的標示系統，除了一些基本的描述字眼，像是強勁、酸澀、粗獷、甜美、鹹味以及苦感之外，我們所使用的味道描述語言，其實都借用自其他的感官系統。

以文字來描述辨認每種味覺，幫助我們更能釐清每種味道。要成為一個葡萄酒專家，首先就要收集大量的描述語彙才行。

從談論葡萄酒到訴諸文字去描寫，這是一大步，大部分的飲酒人都未曾嘗試過。不過，不論是較為嚴肅的紀錄或只是單純簡單地寫下自己的感覺，都有一定的好處。

首先，提筆寫下感覺，這可幫助您專心，而專心是品酒的最基礎要素。

其次，當酒液在您唇舌流竄之際，您可以分析及確認某支酒的感覺。

其三，這可幫助您記憶，若有人問起您覺得某支酒嘗起來如何，就可翻找腦中的記憶庫來說出確定的感受。

第四，這會讓您在一段時間後，對酒款有個可以比較的基礎，比如一年後再去比較同一款酒在不同時間嘗起來的感覺，或是在不同場合下品嘗到類似酒款之間的對照比較。

簡單來說，寫葡萄酒品嘗筆記就像是在寫日記一樣，立意甚好，但是萬事起頭難。有些記載要領可能會有幫助，例如專業的品酒表格，這種表格通常會分成三個部分，提醒品嘗者記錄葡萄酒的酒色外觀、香氣展現以及口感；有些甚至還會規畫出第四部分，提供使用者記錄整體的酒款表現。

當然，不同的品酒者所使用的描述文字未必相同，速記方式也不一樣，沒有必要硬性規定一個制式化的紀錄。最重要的是，您必須記下該款酒的完整全名；而記下品酒日期也相當有用，萬一日後再遇到同樣的酒款，您可以拿來前後對照。

此外，寫下品嘗地點及共同品嘗的朋友也是個幫助回憶的好線索，哪天當您重讀這些記憶日漸模糊的品酒筆記時就會很有用。

需要看評比來判斷葡萄酒的好壞嗎？在競賽場合或評鑑小組等一些專業的場合裡，對葡萄酒品頭論足是避免不了的事，不管是用符號或數字來評比，都會對今天的葡萄酒零售業影響很大。

對全球新一世代的葡萄酒買家來說，百分制很受歡迎，這種計分方式提供的是一套國際的評量表，不論國籍人人都能懂。姑且不論百分制看起來有多麼準確，還是要牢記，每個人對葡萄酒的品味都是相當主觀的。

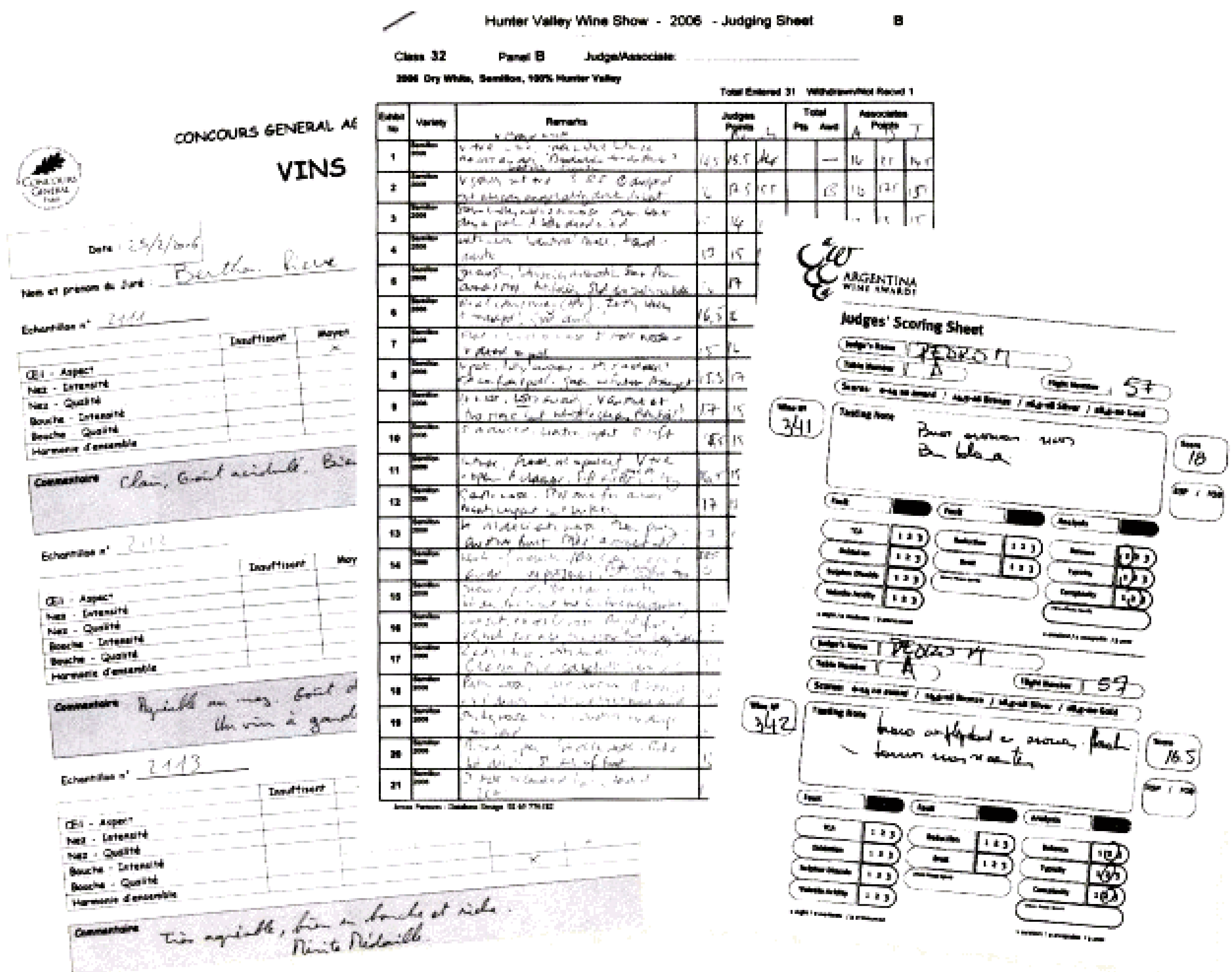


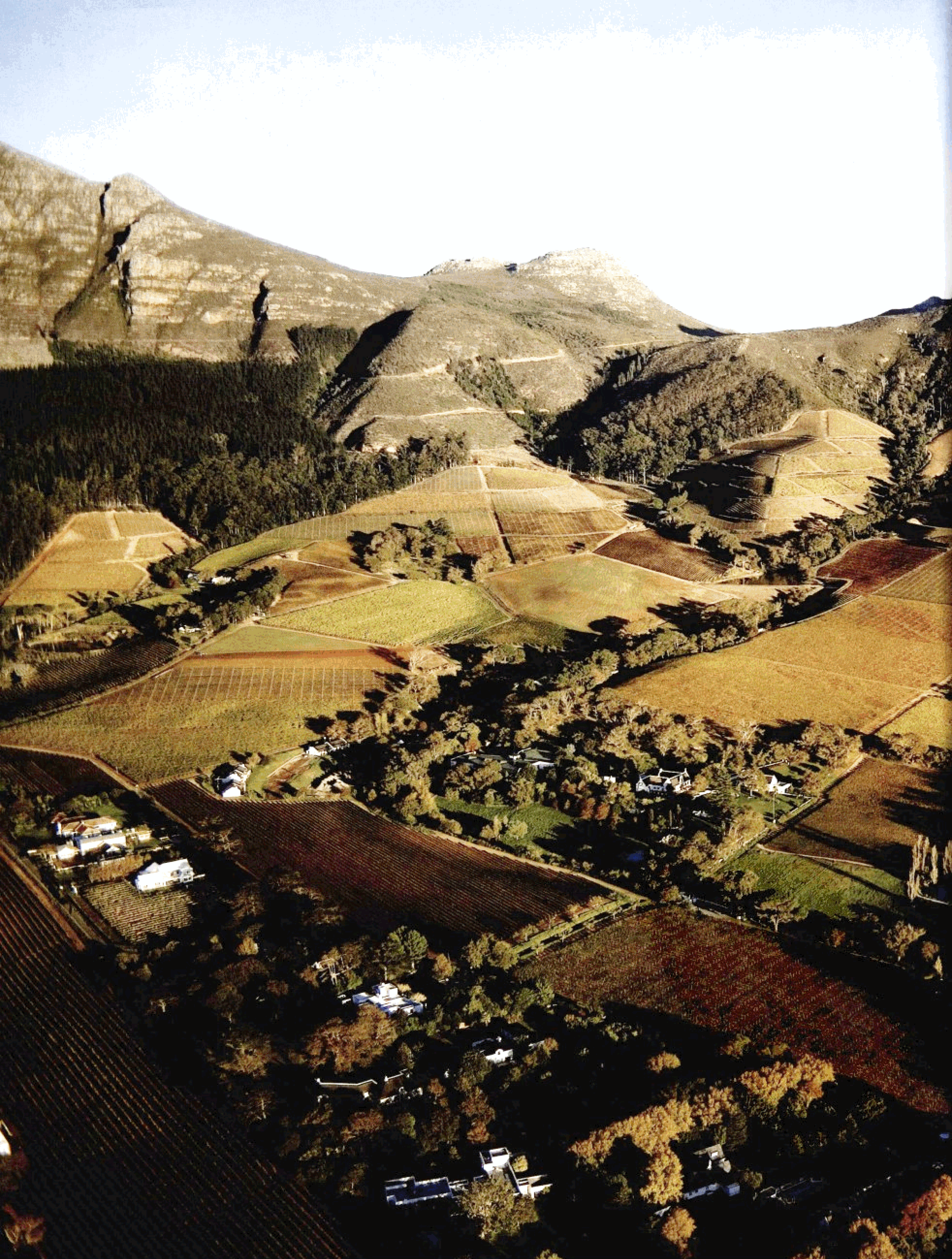
已故的天才品酒家Len Evans OBE AO，他對葡萄酒極能言善道，幾乎一手將澳洲轉變成一個飲用及釀造葡萄酒的國家。上圖是他2003年的品酒授課照片，正在教導一批嚴選的品酒人。

品鑑小組所給出的平均分數仍有其可議之處，因為這往往會將真正有個性的酒排除在外，總有一些人不欣賞過於獨特的酒款。甚至對某種口味的獨排眾議也會造成誤導，因為每個人對葡萄酒的風格都有好惡。

我們一開始都有某種偏好，隨著日積月累的品酒經驗，品味也隨之演進。所以，只有您能挑出適合自己口味的最佳葡萄酒。在葡萄酒的品評與欣賞上，無絕對性的對與錯。

每個葡萄酒競賽都有各自的評鑑方式，下面由左到右分別是法國、澳洲以及阿根廷的重要酒展的評分表。評鑑人都不知道所評鑑的酒款為何。



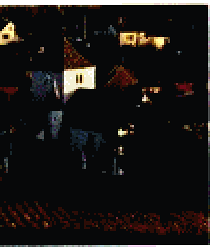




世界葡萄酒

南非的Klein Constantia酒莊位於康士坦夏（Constantia）產區，可參考本書369頁的地圖。

法國 France



說到法國而不提到葡萄酒是不可能的，反之亦然。跨頁地圖除了標出法國的行政省份，更重要的也標出了法國人最引以為豪、全球人為之癡迷的許多葡萄酒產區。其中有些產區，如布根地、香檳，已成為葡萄酒世界的偉大代名詞，因此也被其他國家的產區借用，這種情形已多到讓法國人憎惡的地步。

從地圖上包圍著名產區的淡紫色區塊就可看出，法國的葡萄園面積在20世紀中期比現在大了許多，這些淡紫色區塊的葡萄園現在都已改種其他作物了（請參考每省以藍色葡萄串代表的總種植面積），不過在釀製干邑白蘭地的夏朗特省（Charente）及隆格多克-胡西雍區（Languedoc-Roussillon，也稱為Midi地區）的平地上仍有廣大的葡萄種植面積，儘管大家一心想說服酒農拔除生產最為過盛的葡萄園來解決生產過剩的問題。

供過於求在南法這些古老的葡萄園一直都是個頭痛問題，而且情況在法國國內葡萄酒消費量減少下更趨嚴重。外銷市場只對品質感興趣，而跟其他的產酒國比起來，法國葡萄酒的等級仍然較高，也更為多元。

法國人的民族性以及他們全神貫注的精神，或許可以部分解釋這個情況，不過地理條件還是最重要的關鍵。法國同時受到大西洋與地中海的洗禮，位置獨特優異；六角形的土地受到大洋、海洋以及東邊大陸的影響，幾乎囊括了所有地理上的可能性。

至於土壤也跟氣候一樣多變，珍貴的石灰岩地比其他國家多很多，對於生產高品質的葡萄酒相當有助益。到目前為止，全球暖化造成的氣候改變，帶來的都是正面的影響。

不過，法國並非徒有優秀的葡萄園，他們比其他國家更認真規範、分級並控制這些葡萄園。以創立於1920年代的原產地管制命名（Appellation d'Origine Contrôlée/AOC）制度為起點，率先規範出將地理名稱應用於產自特定區域的葡萄酒上，此外這個法定產區制度也規定可以栽種哪些葡萄品種、每公頃的最高產量（產率）、葡萄的最低成熟度、葡萄如何栽種，有時還包括葡萄酒釀造的方法。

AOC法定產區（簡稱AC）制度由法國的國家法定產區管理局（Institut National des Appellations de l'Origine et de la Qualité/INAO）負責管理。對法國來說，在面對新世界產酒國眾多自由產品的競爭時，被其他國家競相模仿的法定產區制度，究竟是國寶？還是一種不必要的束縛、僵化的試驗以及不利的因素，引發了不少討論。

AC等級的法定產區葡萄酒是法國葡萄酒的最高級別，占了法國葡萄酒總產量的一半，再下來是「優良地區葡萄酒」（Vins Délimités de Qualité Supérieure / VDQS），一種等著成為AC產區的過渡等級，每年產量僅占1%。

產量居次的法國酒等級是「地區餐酒」（Vins de Pays，見152-153頁）也稱為「鄉村酒」（Country wines）；最低等級的葡萄酒則是日常餐酒（Vin de Table）。

酒標用語



法定產區名的字體通常大於酒廠名，不過酒廠名仍是可靠的品質指標。

品質分級

法定產區葡萄酒 Appellation (d'Origine) Contrôlée (AC)
葡萄酒的地理來源、釀造品種、釀製方法都有嚴格規定。一般而言，是品質最好也是最傳統的法國葡萄酒。

優良地區餐酒 VDQS
等著晉升為AC等級的葡萄酒。

地區餐酒 Vin de Pays
通常產區比AC產區的範圍大，允許栽種非傳統的品種，單位產量的限制也較寬鬆（見152頁）。

日常餐酒 Vin de Table
最基本的葡萄酒等級，酒標上不能標示地理來源、使用的葡萄品種或年份。

其他常見用語

Blanc 白酒

Cave (coopérative) 釀酒合作社

Château 葡萄酒莊園甚或農莊，波爾多尤其常見

Coteaux de, Côtes de 通常指山丘、山坡

Cru 字面意思是「園地」，專指一塊特定的葡萄園

Cru classé 級數酒，這是法國官方針對品質特別優異的葡萄園所給予的分級，此指獲選進入重要分級名單的cru，如波爾多1855年的分級（詳述於82頁）

Domaine 擁有葡萄園的酒莊，在布根地通常指規模小於城堡（Château）的酒莊

Grand Cru 字面意思是「偉大的園地」；在布根地是最好的葡萄園；在聖愛美濃區則不代表什麼特別的意義

Méthode classique, méthode traditionnelle 和香檳作法一樣的氣泡酒釀造法

Mis (en bouteille) au château/domaine/à la propriété 酒莊裝瓶，由同一酒莊釀製與種植的葡萄酒

Négociant 裝瓶的酒商，買進葡萄酒或葡萄的酒商（參見domaine）

Premier Cru 字面意思是「一級園地」，在布根地等級僅次於Grand Cru；在梅多克區，指最頂尖的四家酒莊

Propriétaire-récoltant 擁有自家葡萄園的葡萄農

Récoltant 葡萄農（英文為vine-grower，在法國之外有釀酒師的意思）

Récolte 年份

Rosé 粉紅酒

Rouge 紅酒

Supérieur 通常在規定上只是酒精度稍高一些

Vieilles vignes 老藤，儘管「老」並沒有年齡上的規範，但老樹理論上會釀造出較稠密的葡萄酒

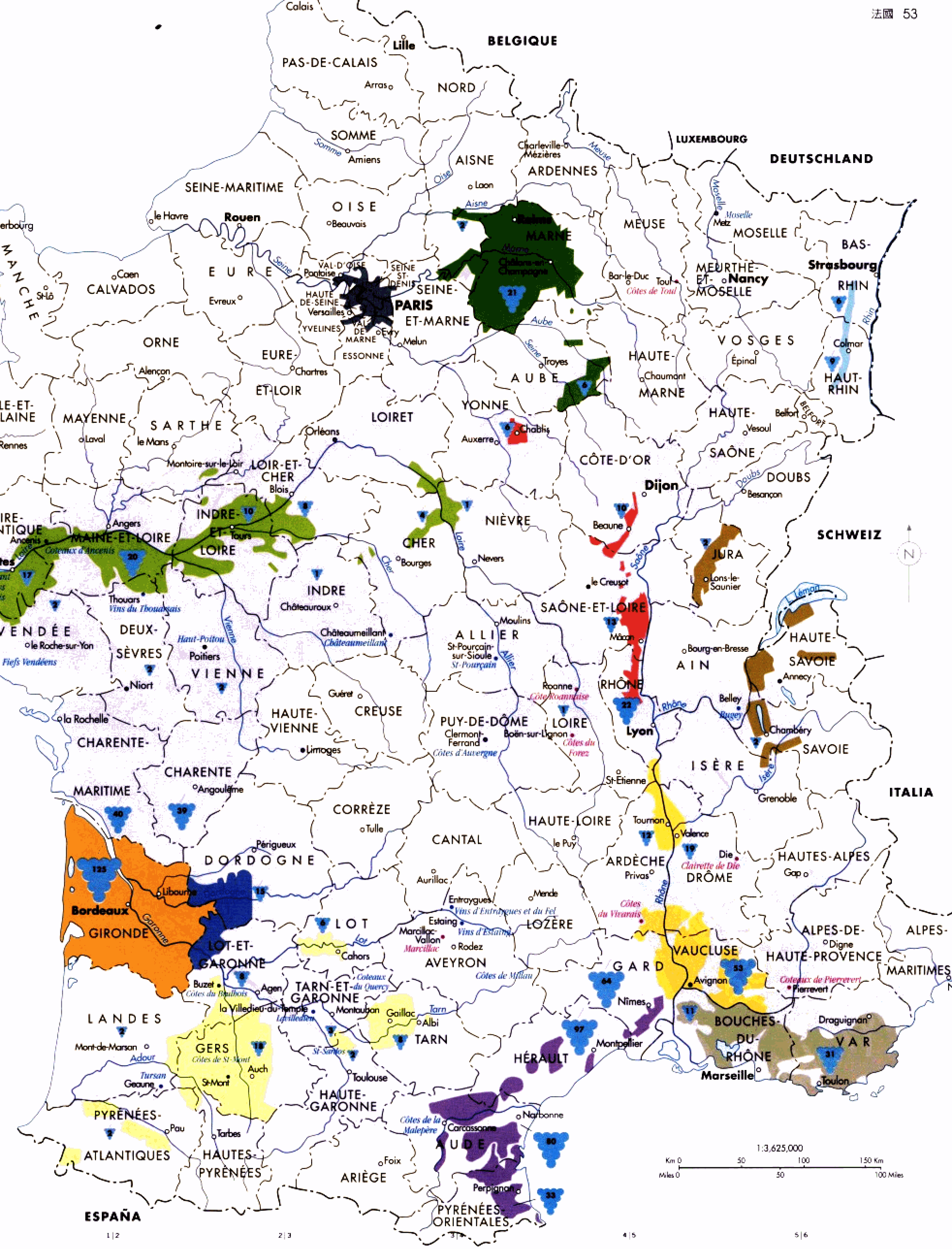
Vigneron 葡萄農

Villages 加在法定產區名之後，代表特選的村莊或地區

Vin 葡萄酒

Viticulteur 葡萄種植者




BELGIQUE
LUXEMBOURG
DEUTSCHLAND
SCHWEIZ
ITALIA
ESPAÑA
MANCHE
Calais
Lille
PAS-DE-CALAIS
NORD
Arras
SOMME
Amiens
AISNE
Laon
ARDENNES
Charleville-Mézières
SEINE-MARITIME
le Havre
Rouen
OISE
Beauvais
MARNE
Reims
Châlons-en-Champagne
MEUSE
Bar-le-Duc
MOSELLE
Metz
MEURTHE-ET-MOSELLE
Nancy
Toul
Côtes de Toul
BAS-RHIN
Strasbourg
CALVADOS
Caen
EURE
Evreux
VAL-D'OISE
Pontoise
SEINE-ST-DENIS
HAUTS-DE-SEINE
PARIS
Versailles
YVELINES
VAL-DE-MARNE
Evry
SEINE-ET-MARNE
Melun
ESSONNE
ORNE
Alençon
EURE-ET-LOIR
Chartres
AUBE
Troyes
HAUTE-MARNE
Chaumont
VOSGES
Épinal
Colmar
HAUT-RHIN
MAYENNE
Laval
SARTHE
le Mans
LOIRET
Orléans
YONNE
Auxerre
Chablis
HAUTE-SAÔNE
Vesoul
Belfort
BELFORT
CÔTE-D'OR
Dijon
DOUBS
Besançon
Montoire-sur-le-Loir
LOIR-ET-CHER
Blois
INDRE-ET-LOIRE
Tours
MAINE-ET-LOIRE
Angers
Ancenis
Coteaux d'Ancenis
CHER
Bourges
NIÈVRE
Nevers
Beaune
JURA
Lons-le-Saunier
Thouars
Vins du Thouarsais
INDRE
Châteauroux
le Creusot
SAÔNE-ET-LOIRE
Mâcon
Léman
VENDÉE
la Roche-sur-Yon
Fiefs Vendéens
DEUX-SÈVRES
Niort
Haut-Poitou
Poitiers
VIENNE
Châteaumeillant
ALLIER
Moulins
St-Pourçain-sur-Sioule
St-Pourçain
Bourg-en-Bresse
AIN
HAUTE-SAVOIE
Annecy
la Rochelle
HAUTE-VIENNE
Limoges
Guéret
CREUSE
PUY-DE-DÔME
Clermont-Ferrand
Côtes d'Auvergne
Roanne
Côte Roannaise
LOIRE
Boën-sur-Lignon
Côtes du Forez
RHÔNE
Lyon
Belley
Bugey
Chambéry
SAVOIE
CHARENTE-MARITIME
CHARENTE
Angoulême
CORRÈZE
Tulle
St-Étienne
ISÈRE
Grenoble
Périgueux
DORDOGNE
CANTAL
HAUTE-LOIRE
le Puy
Tournon
Valence
Die
Clairette de Die
DRÔME
HAUTES-ALPES
Gap
Libourne
Bordeaux
GIRONDE
Garonne
Aurillac
ARDÈCHE
Privas
Mende
Entraygues
Vins d'Entraygues et du Fel
Estaing
Vins d'Estaing
LOZÈRE
Côtes du Vivarais
LOT
Cahors
Marcillac-Vallon
Marcillac
Rodez
AVEYRON
Côtes de Millau
VAUCLUSE
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
Digne
ALPES-MARITIMES
LOT-ET-GARONNE
Buzet
Côtes du Brulhois
Agen
TARN-ET-GARONNE
Coteaux du Quercy
Montauban
la Villedieu-du-Temple
Lavilledieu
Gaillac
Albi
TARN
GARD
Nîmes
Avignon
Coteaux de Pierrevert
Pierrevert
LANDES
Mont-de-Marsan
GERS
Côtes de St-Mont
Auch
St-Mont
Tursan
Geaune
St-Sardos
Toulouse
HÉRAULT
Montpellier
BOUCHES-DU-RHÔNE
Marseille
Draguignan
VAR
Toulon
HAUTE-GARONNE
Narbonne
Côtes de la Malepère
Carcassonne
AUDE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
Pau
Tarbes
HAUTES-PYRÉNÉES
Foix
ARIÈGE
Perpignan
PYRÉNÉES-ORIENTALES
1:3,625,000
Km 0 50 100 150 Km
Miles 0 50 100 Miles
N

布根地 Burgundy



布根地的名聲，是像教堂鐘聲般響亮？還是像餐桌上的搖鈴？讓我們假設巴黎是法國的頭，香檳是她的靈魂，那麼布根地就是法國的胃了。這是一塊美食的應許之地，生產著最好的食材：西邊的Charolais牛肉、東邊的Bresse雞，還有口感超濃稠醇美的Chaource與Epoisses乳酪，如此豐富的物產都來自法國這個古老的公國。早在法國變成一個基督教國家之前，這裡就以葡萄酒聞名於世。

布根地不是一個大型的葡萄園區，但這個行省卻擁有數個不同的出色葡萄酒區。最豐富且最重要的酒區顯然是位於心臟地帶的**金丘區**（**Côte d'Or**），這是由南邊的**伯恩丘區**（**Côte de Beaune**）與北邊的**夜丘區**（**Côte de Nuits**）所組成，是夏多內與黑皮諾葡萄的家鄉。其他還有**夏布利區**（**Chablis**）的夏多內、**夏隆內丘**（**Côte Chalonnaise**）的紅酒和白酒，以及**馬貢內區**（**Mâconnais**）的白酒（這些都算在布根地內）也都綻放著光芒。緊鄰馬貢內區南邊的是**薄酒來區**（**Beaujolais**），在面積、風格、土壤以及葡萄品種等方面，都與布根地相去甚遠（見72-74頁）。

雖然久享盛名，但布根地仍讓人感覺到單純而鄉土。金丘區從頭到尾根本找不到什麼宏偉的房子，不像梅多克區（Médoc）到處可見到見證18與19世紀豪奢的高雅莊園。以往布根地的葡萄園多半是屬於教會的，直到拿破崙時代才被打破。布根地至今仍是一個最分散的重要葡萄酒產區，平均每個葡萄農擁有的葡萄園面積或許比以前稍微大一些，但仍然只有6公頃。

布根地如此細碎的葡萄園正是其葡萄酒最大的不利條件。從地理學家的觀點來看，人為因素是難以被描繪的，而布根地比起絕大多數的產區，更需要一個明確的指引。即使是能正確指出葡萄酒是產自哪個年份哪個村莊的特定climat（一片葡萄園），但在許多情形下，一塊小小的葡萄園可能就同時分屬於六、七個酒農，並交由六、七家不同的酒廠釀造。

Monopole是這裡罕見的例外，亦即由一家酒莊單獨所擁有的一整塊葡萄園。即使是規模最小的酒農，也可能同時在兩三塊葡萄園裡各占有一小部分，而規模較大的酒農或許擁有總數20-40公頃的葡萄園，但同樣也分散於各個區塊。光是梧玖莊園（Clos de Vougeot）50公頃的葡萄園，就分屬於90多個酒農。

這也是高達65%的布根地會在還是桶子裡的新酒階段，就被酒商（或裝瓶商）從酒農手上買走的原因，他們會再將同樣產區的葡萄酒加以混合，應付市場對標準酒款的需求量。他們所要展現的不是某個酒農產量僅有一兩桶的特定酒款，而是將產自某一區（小至一塊葡萄園大至一個村莊）那些特色相似的葡萄酒一起放在桶中培養熟成（*élevé*）。

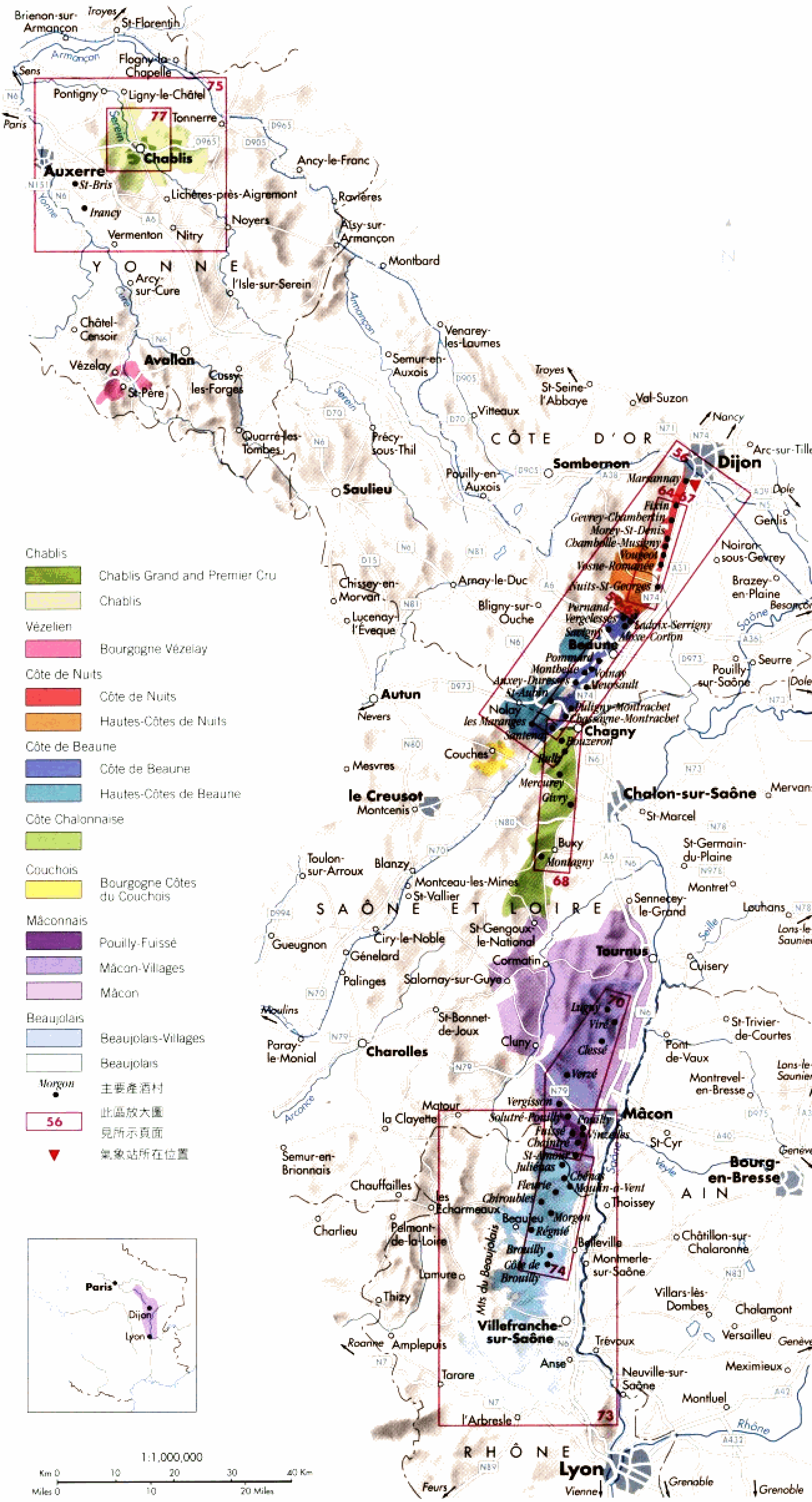
大型酒商的名聲好壞不一，但Bouchard Pére et Fils、Joseph Drouhin、Faiveley、Louis Jadot以及Louis Latour（僅限白酒）這幾家酒商是足以信賴的品牌。布根地的著名酒商Boisset集團已有大幅進步，也擁有許多自家的葡萄園。

20世紀末期出現了一批有企圖心的年輕酒商，他們釀造出布根地最優質的酒款，例如Dominique Laurent的紅酒以及Verget的白酒都是當地領先品牌。現今則有愈來愈多受到敬重的葡萄農，也經營起自家的葡萄酒生意。

布根地有近百個法定產區，大都跟地理區域有所關聯，我們會在下文中進一步詳述。建立這些地理性法定產區就是一種品質上的分級，精巧複雜的程度近似藝術作品（詳見58頁）。

然而，接下來要介紹的這幾個法定產區的葡萄酒，所使用的釀酒葡萄可能來自布根地任何一個角落，包括某些著名酒村內風土條件較差的葡萄園：Bourgogne（以黑皮諾或夏多內葡萄釀成）、較罕見的Bourgogne Grand Ordinaire紅酒或白酒（混合布根地的當地葡萄品種）以及布根地的家常紅酒及白酒，分別是Bourgogne Passetoutgrains（加美葡萄混合至少三分之一的黑皮諾）與Bourgogne Aligoté（酸度較高的白酒，採用布根地另一種白酒品種釀成）。此外，還有一些沒沒無聞的小產區（如**Bourgogne Vézelay**）會因傳統美食或教會的關係而特別提及單一村莊名。





以馬耕田再度成為布根地常見的景象，這裡的酒農，例如擁有寶貴葡萄園的酒莊Domaine de la Romanée-Conti就回歸這種方法，讓土壤盡量得以保持疏鬆，避免使用機械來壓實土壤。

布根地氣象觀測點：Dijon市

緯度／海拔：47.15˚／220公尺

七月平均氣溫：19.2℃

年平均雨量：690公釐

九月採收季雨量：55公釐

主要種植威脅：霜害、病害（尤其是霜黴病）、秋雨

主要葡萄品種：黑皮諾、夏多內、加美、Aligoté

金丘區：品質的要素 Côte d'Or: The Quality Factor

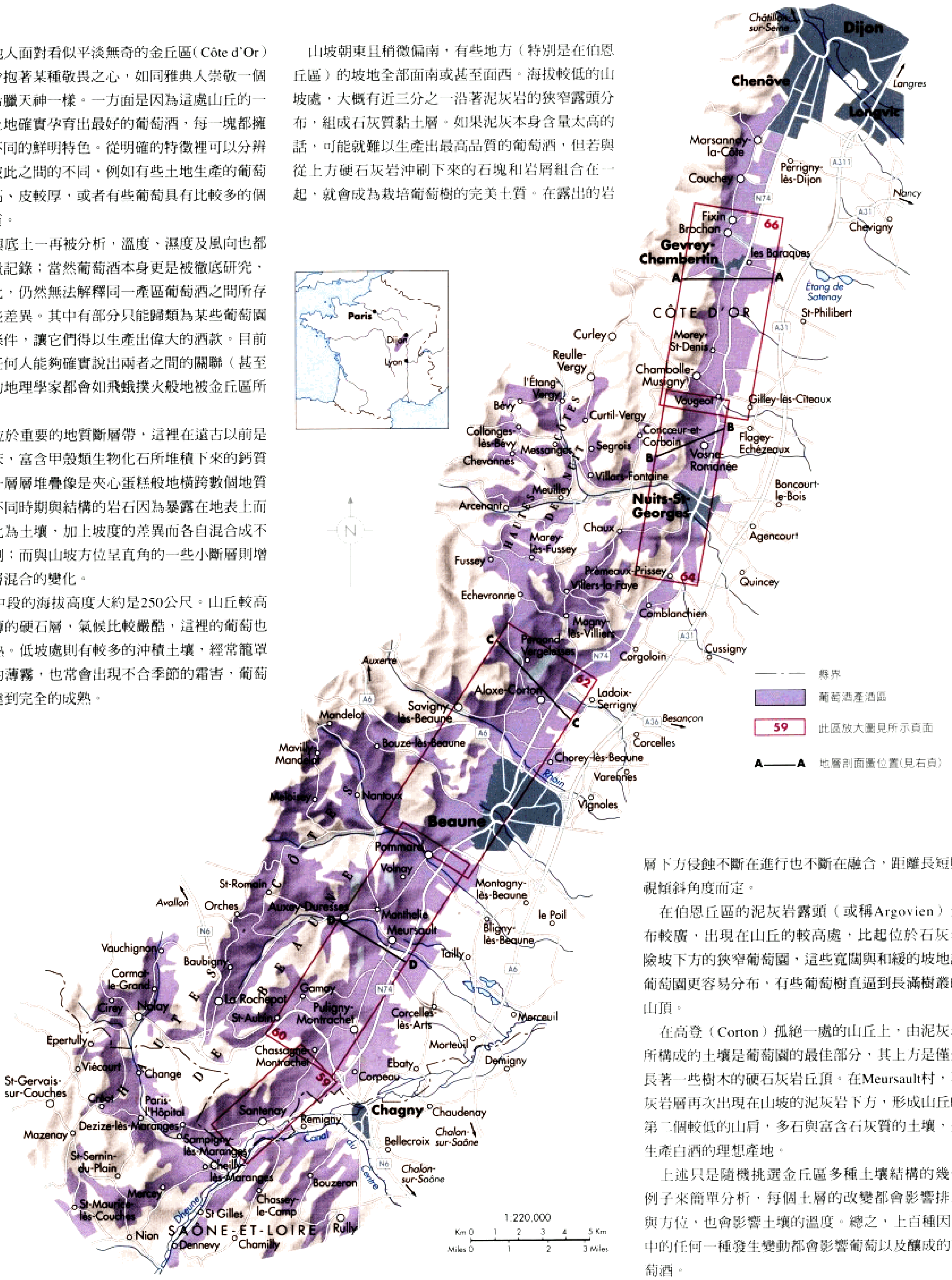
布根地人面對看似平淡無奇的金丘區（Côte d'Or）山脊多少抱著某種敬畏之心，如同雅典人崇敬一個未知的希臘天神一樣。一方面是因為這處山丘的一些小片土地確實孕育出最好的葡萄酒，每一塊都擁有與眾不同的鮮明特色。從明確的特徵裡可以分辨出它們彼此之間的不同，例如有些土地生產的葡萄糖分較高、皮較厚，或者有些葡萄具有比較多的個性與特質。

表土與底土一再被分析，溫度、濕度及風向也都仔細測量記錄；當然葡萄酒本身更是被徹底研究，即使如此，仍然無法解釋同一產區葡萄酒之間所存在的一些差異。其中有部分只能歸類為某些葡萄園的自然條件，讓它們得以生產出偉大的酒款。目前還沒有任何人能夠確實說出兩者之間的關聯（甚至連愛酒的地理學家都會如飛蛾撲火般地被金丘區所吸引）。

山坡位於重要的地質斷層帶，這裡在遠古以前是一片海床，富含甲殼類生物化石所堆積下來的鈣質地層，一層層堆疊像是夾心蛋糕般地橫跨數個地質年代。不同時期與結構的岩石因為暴露在地表上而逐漸風化為土壤，加上坡度的差異而各自混合成不同的比例；而與山坡方位呈直角的一些小斷層則增加了土層混合的變化。

斜坡中段的海拔高度大約是250公尺。山丘較高處是薄薄的硬石層，氣候比較嚴酷，這裡的葡萄也比較晚熟。低坡處則有較多的沖積土壤，經常籠罩著谷地的薄霧，也常會出現不合季節的霜害，葡萄比較難達到完全的成熟。

山坡朝東且稍微偏南，有些地方（特別是在伯恩丘區）的坡地全部面南或甚至面西。海拔較低的山坡處，大概有近三分之一沿著泥灰岩的狹窄露頭分布，組成石灰質黏土層。如果泥灰本身含量太高的話，可能就難以生產出最高品質的葡萄酒，但若與從上方硬石灰岩沖刷下來的石塊和岩屑組合在一起，就會成為栽培葡萄樹的完美土質。在露出的岩層下方侵蝕不斷在進行也不斷在融合，距離長短則視傾斜角度而定。



在伯恩丘區的泥灰岩露頭（或稱Argovien）分布較廣，出現在山丘的較高處，比起位於石灰岩陡坡下方的狹窄葡萄園，這些寬闊與和緩的坡地讓葡萄園更容易分布，有些葡萄樹直逼到長滿樹叢的山頂。

在高登（Corton）孤絕一處的山丘上，由泥灰岩所構成的土壤是葡萄園的最佳部分，其上方是僅生長著一些樹木的硬石灰岩丘頂。在Meursault村，石灰岩層再次出現在山坡的泥灰岩下方，形成山丘的第二個較低的山肩，多石與富含石灰質的土壤，是生產白酒的理想產地。

上述只是隨機挑選金丘區多種土壤結構的幾個例子來簡單分析，每個土層的改變都會影響排水與方位，也會影響土壤的溫度。總之，上百種因素中的任何一種發生變動都會影響葡萄以及釀成的葡萄酒。

布根地是歐洲偉大紅酒的最北端產區，關鍵就在於黑皮諾必須能在寒冷潮濕的秋天來臨之前成熟。每個葡萄園的氣候都是獨一無二的，這就是所謂的中氣候（見26頁），在與地層結構結合之後，對釀成的葡萄酒有著決定性的影響。最理想的葡萄園是面朝正東方向，可在上午以前獲得最多的陽光，以便加溫地面來維持整天所需要的熱度。西南方向因為有高山屏障，可以避開會帶來最多雨量的風；但如果是在容易遭受霜害的霜袋（frost pocket）地帶，在沒風的夜晚就沒輒了。

另一個不太能具體描繪的品質因素，就是栽種者選擇的葡萄株以及他們剪枝與引枝的方法。一般的傳統品種都有產量多或產量少的無性繁殖系，若一味貪求產量、剪枝不當或者過度施肥的話，最後一定會導致品質下降。現今的酒農對於品質上的追求已經超越了貪婪，在多年過度使用農藥後，目前已有愈來愈多的人已經意識到恢復地力的重要性。有機種植以及自然動力種植法在這裡日趨普遍，尤其更受年輕一代所接受。

本書對於金丘區的地圖比任何一個葡萄酒產區都要詳細，因為這裡有各式各樣的中氣候及土壤組合，也因為這裡有特別的歷史背景。這個產區的葡萄酒長久以來都是各方研究的對象，早在12世紀本篤會和熙篤會的修士們就已熱心地劃分出每一塊獨立葡萄園（*Cru*）的差別並探索它們的潛能。

14及15世紀，Valois家族的布根地公爵竭盡所能地鼓勵並倡導這個產區的葡萄酒。他們代代累積從Dijon市到Chagny市山丘上每塊葡萄園所獲得的知識。

從左頁地圖可以看出一些端倪。在不怎麼起眼的山丘頂端是一個有著險峻陡坡的塌陷臺地，有些斷層在此露出地表。這就是所謂的上丘區（**Hautes-Côtes**），與伯恩丘、夜丘分隔開來，高度超過400公尺，這裡要面對的問題是氣溫較低及日照較少，這使得此區葡萄的採收時間往往比起低坡處晚了一個禮拜左右。

這不是說在上丘區屏障更好的東向或南向谷地裡的黑皮諾與夏多內只能生產清淡的葡萄酒，但有時就是無法表現出真正金丘好酒的特質，除非遇到像2003或2005年那樣特別熱的年份，才能像金丘區其他的冷涼葡萄園一樣，生產出足以代表各自特色的好酒。上伯恩丘區（Hautes-Côtes de Beaune）最好的產酒村鎮，包括Nantoux、Echevronne、La Rochepot及Meloisey；主要生產紅酒的上夜丘區（Hautes-Côtes de Nuits），最好的產酒村鎮則包括Marey-lès-Fussey、Magny-lès-Villers、Villars-Fontaine及Bévy。

伯恩丘區的南端是**Maranges**產區，在松特內鎮（Santenay）西邊有三個以「-lès-Maranges」結尾的村莊，生產清淡細緻的紅酒。

表土的變動

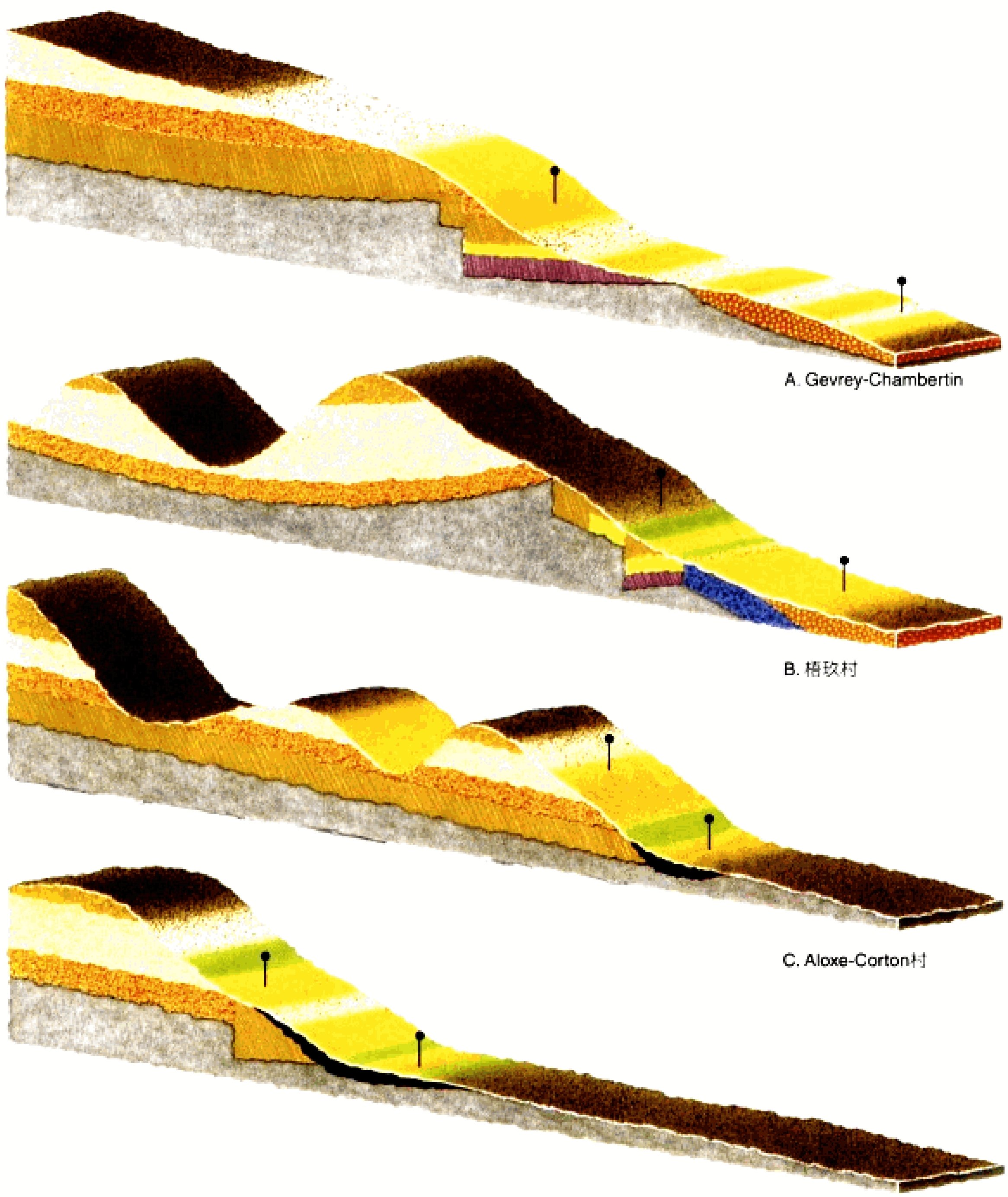
右圖是金丘區四個著名葡萄園的土層剖面圖，表土由地底下或山丘上方的岩石風化而成。酒村Gevrey-Chambertin還沒風化完全的土壤又稱為深色石灰土（rendzinas），往下延伸直至泥灰岩層。在香貝丹園（Chambertin）遮護完善的地點，在泥灰岩的上方和下方有一層富含石灰質的棕色土壤。混合性的土壤一直延伸到山谷中，提供栽種葡萄樹的理想園區。在梧玖村，泥灰岩露出地表兩次。上坡岩石出露的正下方是Grands Echézeaux園，該園區下方緊接著的是梧玖莊園。高登丘陵靠近頂部處有一寬廣的泥灰岩帶，最好的葡萄園就集中在這裡，不過在這處陡坡種植葡萄的酒農必須不斷從底部收集土壤運回斜坡上重鋪。上方石灰岩所掉落的碎屑，適合栽種白酒品種，例如生產白酒為主的高登-查里曼園（Corton-Charlemagne）。在Meursault村，泥灰岩再次隆起且變得更為寬廣，對於下坡處石灰岩露頭上的多石土壤有所助益。最好的葡萄園分布在這些凸出的斜坡上。

土壤

- 碎骨狀石灰質棕土
- 一般石灰質棕土
- 碎骨狀石灰質灰黏棕土
- 一般石灰質灰黏棕土
- 棕土
- Rendzinas土層（深色石灰土，一種未完全風化的土壤）
- 葡萄園邊界

岩層

- Argovien（泥灰岩）
- 上巴柔階（Bajocien Supérieur，泥灰岩）
- 卡洛維階（Callovien）及上巴通階（Bathonien Supérieur）（軟石灰岩、黏土或頁岩）
- 中與下巴通階（Bathonien Moyen and Inférieur，硬石灰岩）
- 下巴柔階（Bajocien Inférieur，砂質石灰岩）
- 上漸新世（Oligocène Supérieur，土質多元：石灰岩、砂岩及黏土）
- 第四紀小卵石
- 硬石灰岩（Rauracien）
- 黃土（Loess）



＊位置可參見右頁地圖

金丘區 Côte d'Or

金丘區由伯恩丘與夜丘組成，兩邊的葡萄園僅被幾哩長的大理石礦區隔開，長約50公里而寬不等。本區頂部是一片長滿樹林的臺地，底部則是有如平原般的Saône河谷開始之處。山坡的寬度從1.5哩到幾百碼都有，而最好的葡萄園就集中在這個很窄的範圍內。

這塊細長土地的品質分級，大概是全球最詳盡的，再加上一大堆拼法僅有些微差距的產區名以及酒莊名，因此更顯得複雜難解。分級制度可以上溯到近200年前，本區葡萄園可分為四個等級，並在對應的酒標上詳加規定標示方法。

最高檔的是特級葡萄園（Grand Cru），現今總數約有30個，主要都位於夜丘區。每一特級葡萄園都是獨立的法定產區，使用單一葡萄園的名稱來命名法定產區，例如蜜思妮（Musigny）、高登（Corton）、蒙哈榭（Montrachet）或香貝丹（Chambertin）：（有時前面會加上冠詞 Le），這些都是布根地專有的高品質象徵。

一級葡萄園（Premier Cru）是下一個等級，所屬的村莊名後面可以標示出葡萄園，如果混合一個以上的一級葡萄園則會在村莊名後面加上premier cru（一級）字樣。以「Chambolle-Musigny，(Les) Charmes」為例，如果Charmes園混合其他一或兩個一級葡萄園的酒，那麼名稱就會變成「Chambolle-Musigny Premier Cru」。

一級葡萄園的總數有622個之多，其中難免會有一些特別優秀的。梅索村的Perrières園、Pommard村的Rugiens園、Chambolle-Musigny村的Les Amoureuses園與Gevrey-Chambertin村的Clos St-Jacques園，這些一級葡萄園的酒價都不會亞於特級的梧玖莊園與高登園。

村莊級則是第三個等級的法定產區，可以使用Meursault村一類的村莊名。這個等級的葡萄酒常被稱為鄉村（village）酒，酒標上可以加上特定葡萄園的名稱（或稱*lieu-dit*），不過字體要小於所屬的村莊名，這種標註方式有逐漸增加的趨勢。有些葡萄園雖然不是官方認可的一級葡萄園，但其產酒品質卻毫不遜色。

第四個等級是條件較差的葡萄園，即使是位於一些有名的產酒村鎮（最典型的是集中在主要公路N74東邊地勢較低的葡萄園），這些葡萄園所生產的酒只能冠以Bourgogne等大範圍的等級。這些葡萄園的酒款品質明顯較差，但也不一定總是如此，這裡有些酒莊甚至能釀出一些金丘區難得的超值品項。

消費者必須學會分辨葡萄園和村莊名。多數村莊，例如Vosne、Chassagne、Gevrey等都會在村名後加上它們最好的葡萄園名稱。即使像Chevalier-Montrachet（相當有名的葡萄園）與Chassagne-Montrachet（產自該村莊的任何地方）如此不好區分的酒名，都有弄清楚的必要。



伯恩市濟貧醫院（Hospices de Beaune）是由布根地公爵的掌印大臣Nicolas Rollin與他第三任妻子Guigone de Salin於15世紀中期所創立。幸虧有伯恩市周圍葡萄園的捐贈，濟貧醫院（或稱Hôtel-Dieu）才能持續其免費的醫療服務。

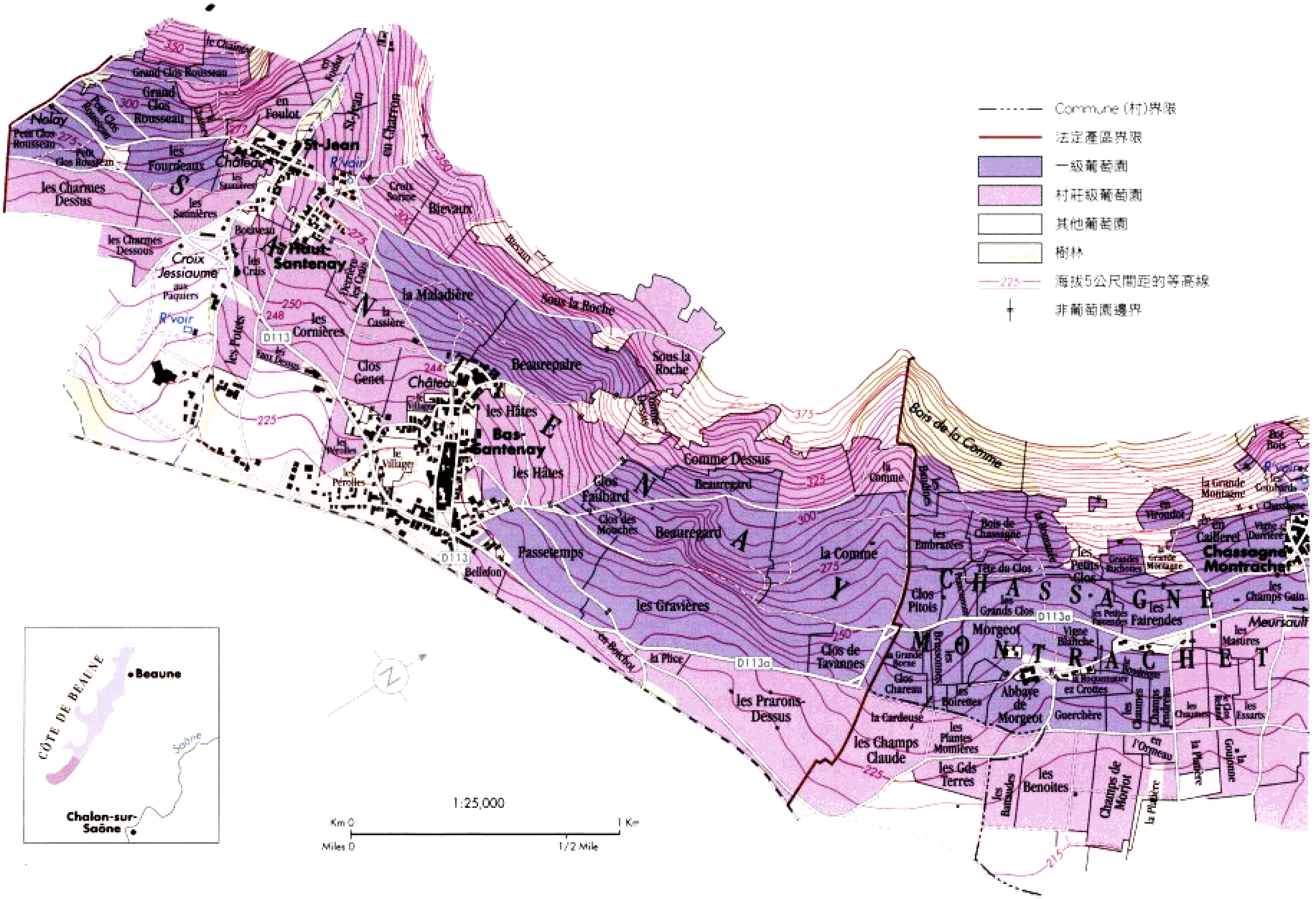
伯恩市裡規模較大的酒商



1 Chanson Père & Fils
2 Bouchard Aîné & Fils
3 Patriarche Père & Fils
4 Caves de la Reine Pédauque
5 Joseph Drouhin
6 Louis Latour
7 Remoissenet Père & Fils
8 Bouchard Père & Fils
9 Louis Jadot
10 Champy
11 Albert Bichot
12 Jaffelin
13 Camille Giroud

世界著名的伯恩市濟貧醫院葡萄酒慈善拍賣會（下圖）於每年十一月的第三個週日舉行。





伯恩丘區：松特內 Côte de Beaune: Santenay

本頁及接下來的八頁地圖是沿著金丘區從南開始往北排列，不同於本書其他地區的是：這些地圖的方位分別轉了45到90度，這樣才能將錯綜複雜的本區地圖以跨頁形式呈現出來。

伯恩丘區（Côte de Beaune）一開始時並沒有什麼響亮的名字，只有一些知名度不高的產酒村鎮，例如Sampigny、Dézize及Cheilly，一起共用Maranges這個產區名（已超出本圖範圍，可參見56頁），再逐漸發展成松特內區。經過小村莊上松特內（Haut-Santenay）與下松特內鎮（Bas-Santenay，鎮內有著當地賭徒與享樂主義者最愛的水療設施）之後，丘陵轉了半個彎，開始成為最典型的東向山坡。

伯恩丘的南端是本區地質最混亂的地方，而且與整個金丘區在許多方面都有不同。在松特內區，構成山坡的表土與底土是由複雜的斷層所組成。這個酒區的部分區域類似夜丘區，已能釀成口感深厚但不太細緻的久存型紅酒；其他區域則生產比較清淡的葡萄酒，風格比較接近典型的伯恩丘區。海拔最高的一些葡萄園，則因為土壤多石而徒費心力。Les Gravières園（園名本身就是礫石的意思，如同波爾多的格拉夫區Graves）及La Comme園是松特內最好的兩塊葡萄園。

我們可以在**Chassagne-Montrachet**產區找到許多生產優質紅酒的葡萄園，很多人根本沒料到能在這裡找到紅酒，因為蒙哈榭（Montrachet）白酒實在太有名了。不過夏山村（Chassagne）南部的多數葡萄園都有生產一些紅酒，其中最有名的酒款有Morgeot、La Boudriotte及Clos St-Jean（見次頁）。這些紅酒的酒質通常堅實，嘗起來更接近略微粗糙的Gevrey-Chambertin而不是Volnay紅酒；不過目前釀造的方向正朝著保留最精緻的果味而努力。

美國的第三任總統Thomas Jefferson在法國大革命時曾造訪此地，他曾提到此區生產紅酒的酒農們吃的是較貴的軟白麵包，而生產白酒的酒農們只能吃得起裸麥麵包。但蒙哈榭園（見次頁地圖）早從16世紀開始就非常有名，至少證明村內確實有部分土地適合用來栽種夏多內葡萄而不是黑皮諾。

到了20世紀下半葉，當人們開始愛上夏多內後，白酒葡萄的種植才開始興盛起來。現今的Chassagne-Montrache產區以生產最頂尖的干白酒聞名於世，不甜、多汁的金黃色白酒充滿了花香，有時還會帶榛果香。

▼家族關係深植在金丘區，在這裡同時出現兩個Morey家族並不令人意外。Colin-Deléger和Colin家族（見次頁）也有關係，甚至還有個Colin-Morey。布根地確實不太好懂。













伯恩丘區：梅索 Côte de Beaune: Meursault

這裡是布根地白酒的心臟地帶，不過並非只有生產白酒，令人意外地這裡也生產一些紅酒。山丘地在夏山村北方形成一個側向谷，一直延伸到聖歐班村（**St-Aubin**），這裡有一些帶點泥土味的超值酒款。葡萄園區在此分成兩部分，南部園區有一些出色的白酒，不過紅酒才是這裡的重點。北部園區位於普里尼村（Puligny）周邊，這裡就算不是全世界最好的白酒產區，在布根地也是箇中翹楚。

特級葡萄園蒙哈榭以生產令人難以置信的優質布根地白酒聞名於世，在無可比擬的最佳狀態之下（陳年10年），會出現更明亮的金黃色、更強的香氣、更綿長的味道、更鮮美的口感以及更濃郁的整體感，蒙哈榭的所有特色都被強化了，可說是真正偉大的好酒。東向的葡萄園日照良好，這個方位讓夏日傍晚九點的陽光仍然可以灑洩在一排排的葡萄樹上，而忽然出現的石灰岩土壤則是它比鄰近葡萄園更具優勢的原因。如此卓越的葡萄酒自然供不應求，不過有時花費巨資也會有令人失望的情況發生。

周遭的特級葡萄園都沒有蒙哈榭園的名氣響亮，也沒有如此完美的地理環境，不過有時也會發現精心釀造的好酒。Chevalier-Montrachet葡萄園的土層沒那麼深厚，石塊也較多，最好的土壤會用來翻新蒙哈榭園。Bâtard-Montrachet葡萄園的土質較為黏重，產酒往往很難達到相同的細緻度（不過也耐久存）。夏山村的Les Criots葡萄園與Bienvenues葡萄園也屬於同樣的水準；此外，普里尼村的某些一級葡萄園，如Les Pucelles、Les Combettes、Les Folatières與Le Cailleret，還有梅索村的Les Perrières葡萄園，在表現最好時也有同等的水準。

普里尼村與梅索村的差異相當明顯，即使兩村的葡萄園相連在一起難以區分。事實上，同時跨越兩村且法定產區糾葛不清的Blagny村也生產了一些好酒：在梅索村稱為Meursault Premier Cru，而在普里尼村則稱為Blagny Premier Cru，如果是紅酒的話則稱為Blagny（不常見）。

普里尼白酒的表現比梅索白酒要來得清淡細緻，主要原因是普里尼村的地下水位比較高，難以挖掘夠深的地下酒窖來存放培養葡萄酒的橡木桶度過第二年的冬天，好讓酒質更為深厚。整體來說，梅索白酒沒有太鮮明的特性（該村也沒有特級葡萄園），



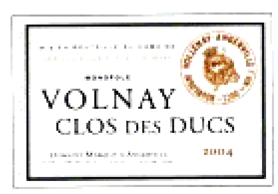




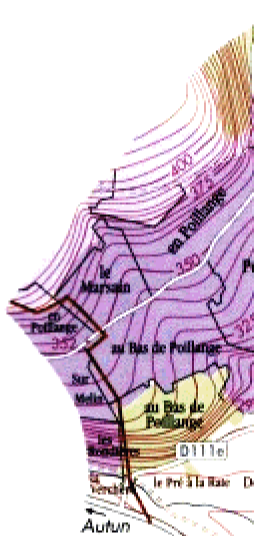


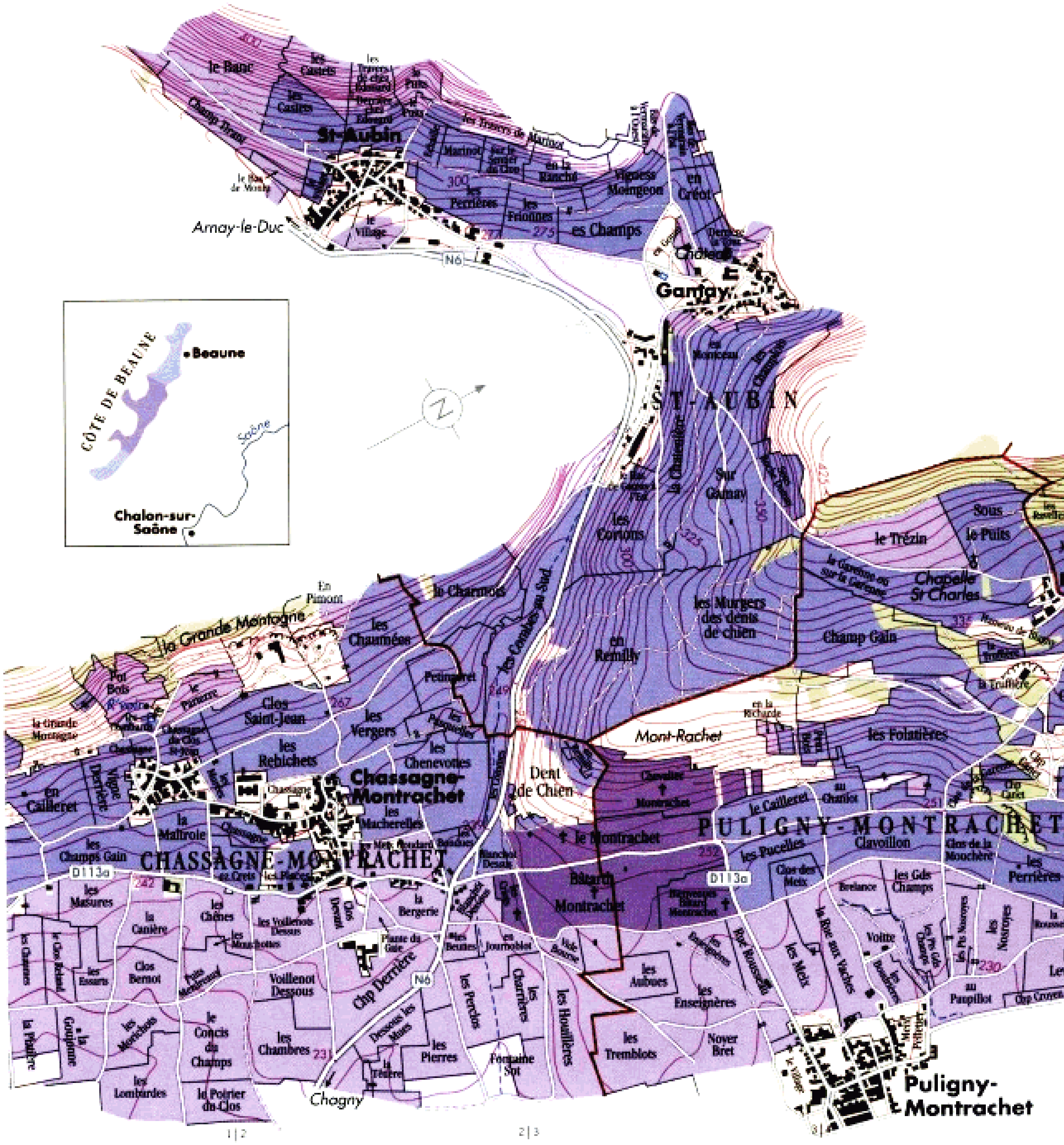


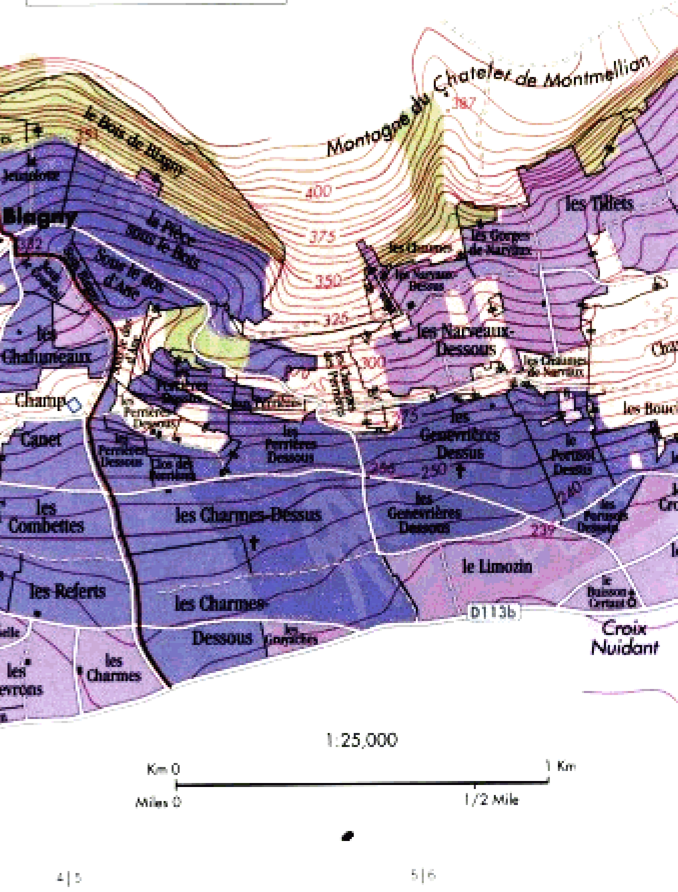




◀只有上面四支偉大的布根地白酒產自官方制定的特級葡萄園，但是有許多人也會拿Coche-Dury酒莊的一級葡萄園Perrières來相提並論。Lafon與Leflaive兩家酒莊是本區採用自然動力種植法的先驅，而Lafarge及d'Angerville兩家酒莊則生產絕佳的Volnay紅酒。







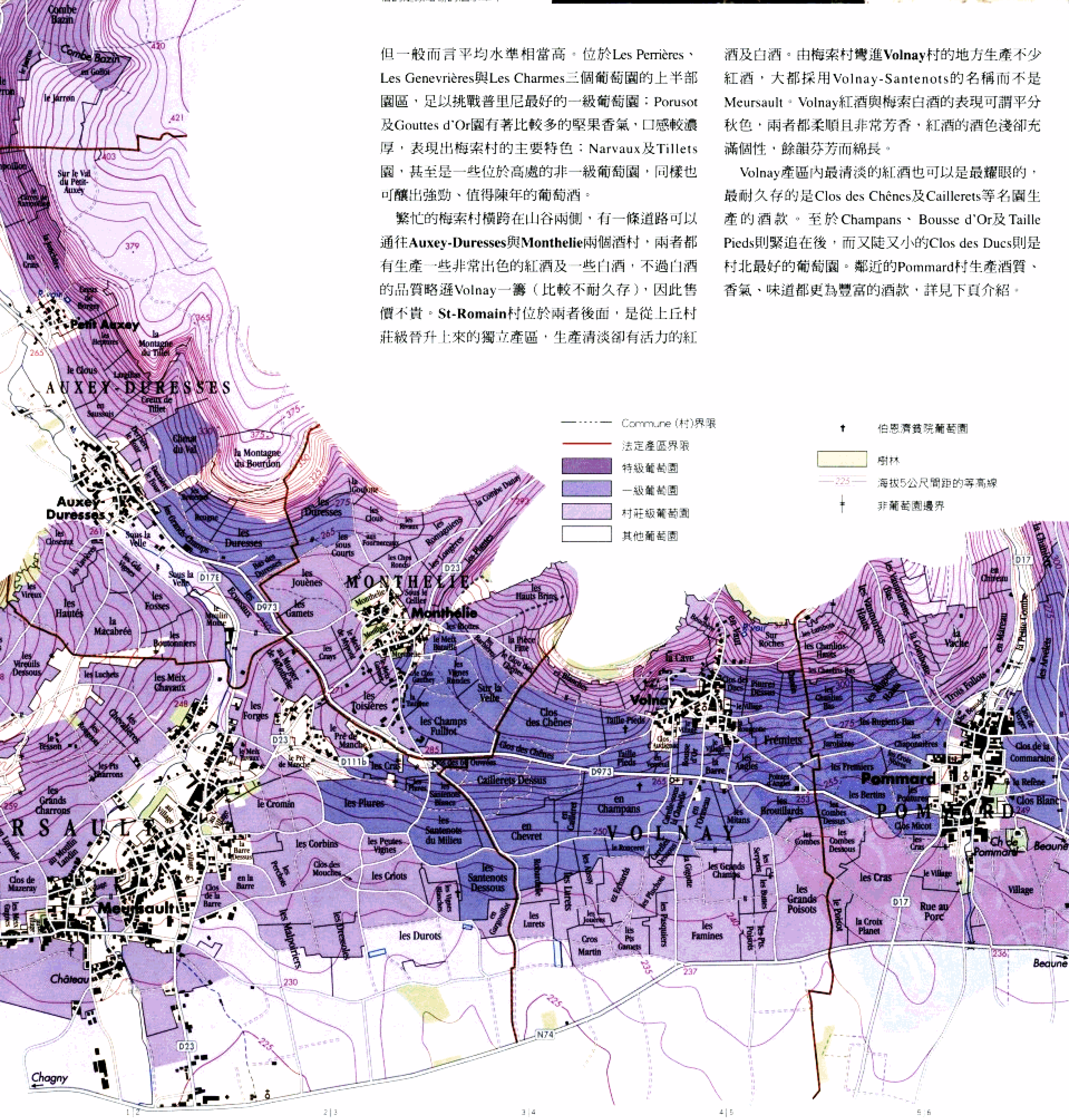


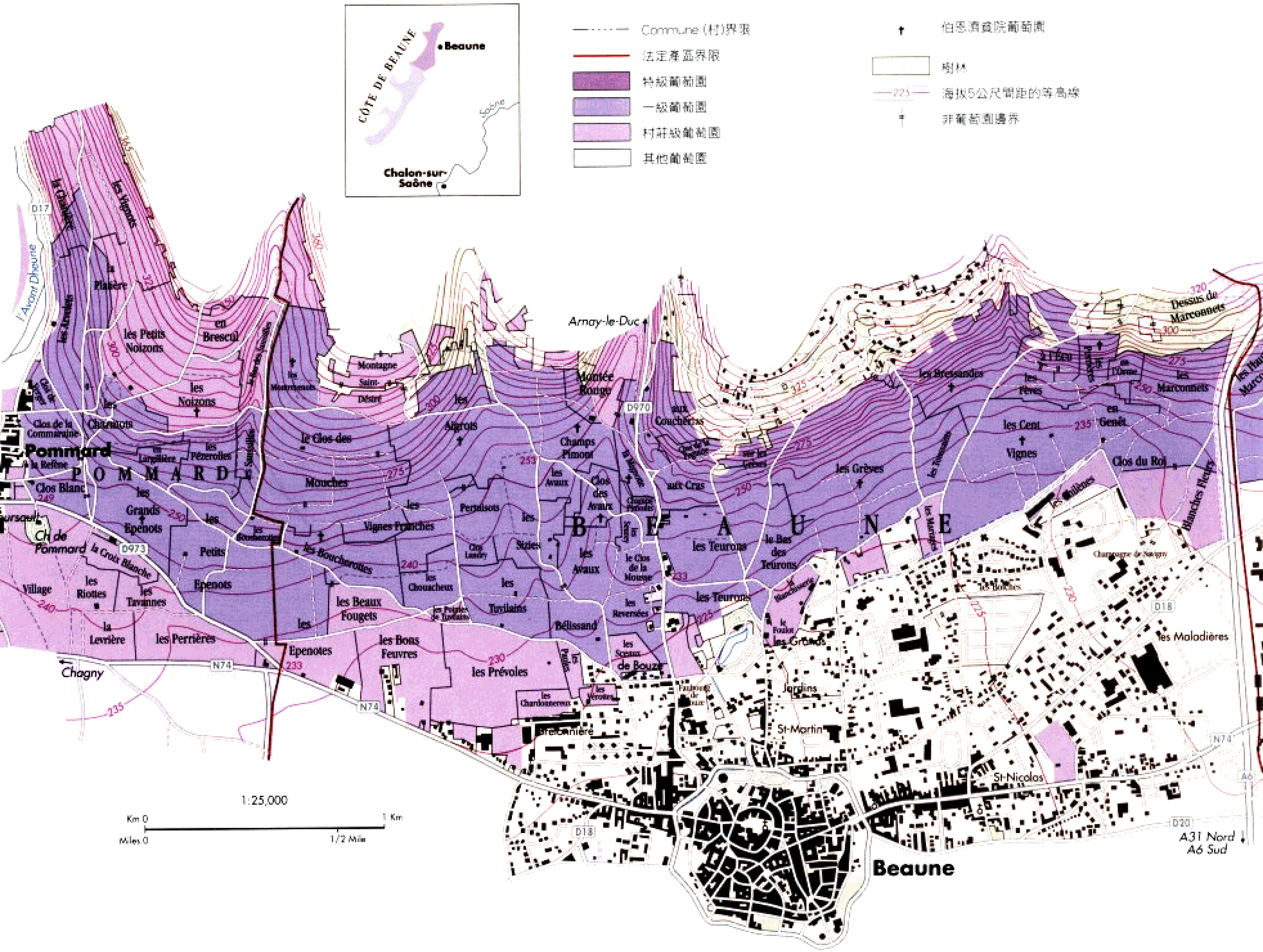
蒙哈榭園的葡萄，其上方是多石且規模較小的Chevalier-Montrachet葡萄園。地勢較高意味著Chevalier-Montrachet所生產的葡萄酒通常口感沒有那麼飽滿豐郁，可惜的是蒙哈榭的酒水準不一。

但一般而言平均水準相當高。位於Les Perrières、Les Genevrières與Les Charmes三個葡萄園的上半部園區，足以挑戰普里尼最好的一級葡萄園；Porusot及Gouttes d'Or園有著比較多的堅果香氣，口感較濃厚，表現出梅索村的主要特色；Narvaux及Tillets園，甚至是一些位於高處的非一級葡萄園，同樣也可釀出強勁、值得陳年的葡萄酒。

繁忙的梅索村橫跨在山谷兩側，有一條道路可以通往**Auxey-Duresses**與**Monthelie**兩個酒村，兩者都有生產一些非常出色的紅酒及一些白酒，不過白酒的品質略遜Volnay一籌（比較不耐久存），因此售價不貴。**St-Romain**村位於兩者後面，是從上丘村莊級晉升上來的獨立產區，生產清淡卻有活力的紅酒及白酒。由梅索村彎進**Volnay**村的地方生產不少紅酒，大都採用Volnay-Santenots的名稱而不是Meursault。Volnay紅酒與梅索白酒的表現可謂平分秋色，兩者都柔順且非常芳香，紅酒的酒色淺卻充滿個性，餘韻芬芳而綿長。

Volnay產區內最清淡的紅酒也可以是最耀眼的，最耐久存的是Clos des Chênes及Caillerets等名園生產的酒款。至於Champans、Bousse d'Or及Taille Pieds則緊追在後，而又陡又小的Clos des Ducs則是村北最好的葡萄園。鄰近的Pommard村生產酒質、香氣、味道都更為豐富的酒款，詳見下頁介紹。





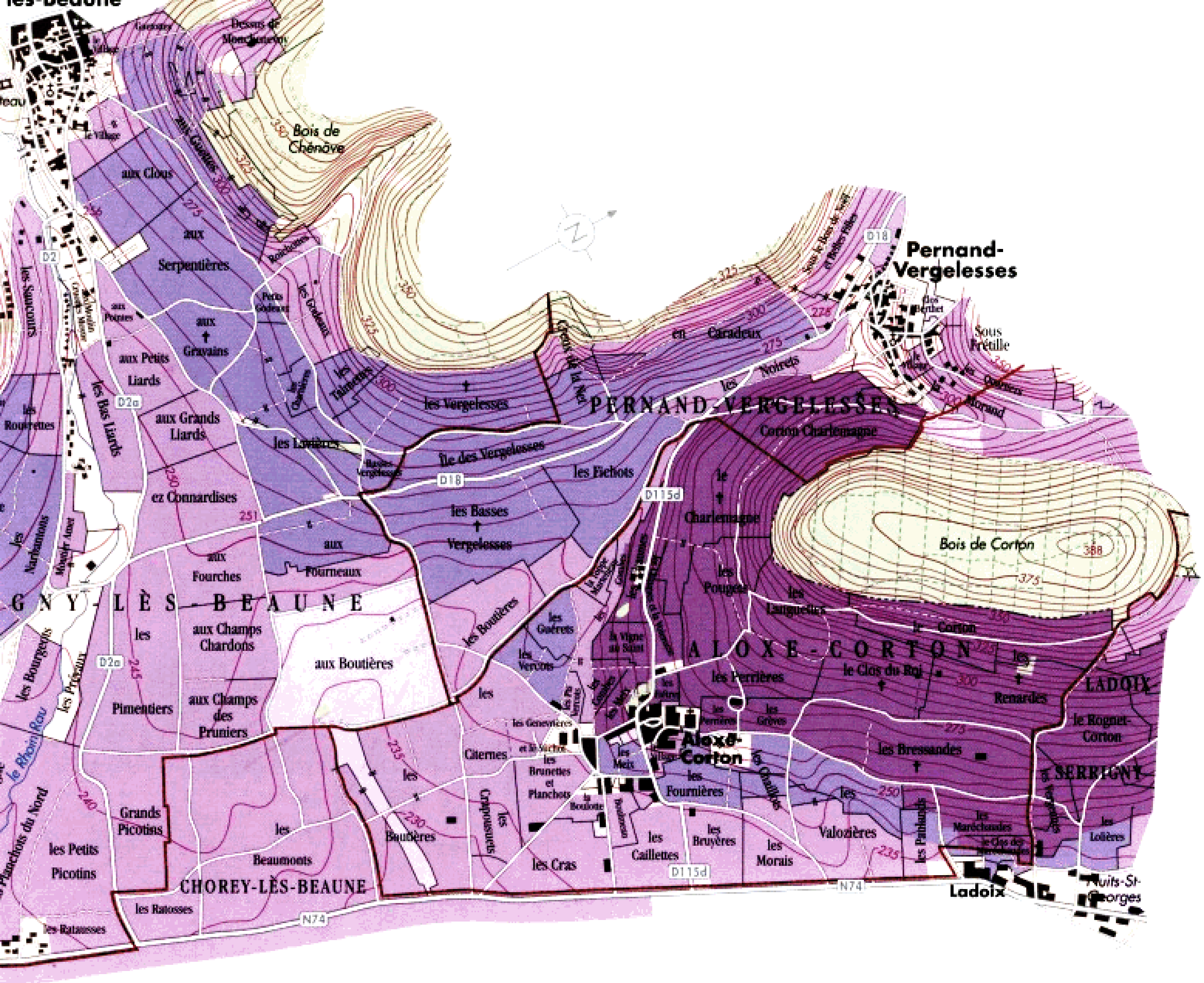
伯恩丘區：伯恩 Côte de Beaune: Beaune

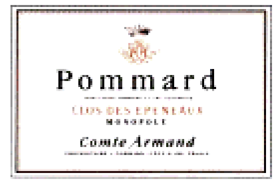
你或許會期待Pommard村緊鄰Volnay村（見前頁地圖）的葡萄園，也有像Volnay紅酒那般嬌貴精緻的葡萄酒，不過你知道，布根地就是這樣難以捉摸。你會發現土壤在村界的Les Rugiens葡萄園突然改變了（就像葡萄園的名字一樣變成了紅色的土壤，鐵質含量高），這個Pommard村最頂級的葡萄園表現截然不同：酒色深、酒味濃烈且單寧強勁。約占三分之一的葡萄園區歸屬於簡單的Pommard村莊級法定產區，生產的葡萄酒多半缺少優雅與特色。不過村子內還有兩、三個一級葡萄園表現相當出色，例如Rugiens與Epenots，還有四、五家表現相當不錯的酒莊。別忘了布根地酒莊與葡萄園一樣重要，因此才有「沒有好酒，只有好酒莊」的說法。

Pommard村最富盛名的葡萄園就在Les Rugiens葡萄園的低處（參見61頁地圖上所標示的Les Rugiens-Bas），就在村子西邊的上方。一年一度的伯恩市濟貧醫院葡萄酒慈善拍賣會最好的一款特釀（*cuvée*）紅酒是Dames de la Charité，即以Rugiens園與Epenots園的葡萄混釀特調而成。Clos de la Commaraine以及Courcel、Comte Armand與de Montille等酒莊都是Pommard村最頂尖的，生產結實的葡萄酒，往往要陳放10年才能發展出布根地好酒迷人可口的特性。

在伯恩市上方葡萄園海拔約250公尺處，布根地人稱為「坡之腎」的地方有一連串著名的葡萄園，其中有一大部分為城內的Drouhin、Jadot、Bouchard Père et Fils、Chanson及Patriarche等酒商所有，其中Drouhin酒商所擁有的Clos des Mouches葡萄園以紅酒及精緻的白酒著稱，而大酒商Bouchard Père et Fils所擁有的Vigne de l'Enfant Jésus葡萄園則屬於Les Grèves園的一部分，生產另一款不凡的好酒。伯恩產區沒有特級葡萄園，最好的葡萄酒通常口感柔和且耐陳放，但不需要像Romanée園或香貝丹園（Chambertin）那樣擺上10年以上。

沿著公路從伯恩市往北走，越過平原後，丘陵和葡萄園往後撤退，接著前方的高登丘會映入眼簾，這是一座孤立於金丘區的山丘，丘頂上覆蓋著一片深色的樹林。高登園讓伯恩丘區也有生產紅酒的特級葡萄園，廣大且和緩的坡地葡萄園綿延至山頂，有些朝向東方、有些朝向南方及西方，表現都非常優秀。沒錯，它所擁有的不只是一個而是兩個屬於特級葡萄園的法定產區，分別生產白酒及紅酒，範圍幾乎涵蓋整座山丘。生產白酒的高登-查里曼園位於西邊及南邊坡地的高處，從山頂的石灰岩層沖刷下來的石礫，讓棕色的泥灰土轉成白色。真正奇怪的地方在於，查里曼園是近100年才開始種植夏多內葡萄。這種巨大且通常表現卓越的白酒是晚近的酒款，最好的高登-查里曼可與蒙哈榭白酒一較高下。















▶ Comte Armand酒莊稱呼Epenots園的拼法與別人不同，這是布根地一些驕傲的獨立酒莊抗拒遵循一致化規範的典型作法。

這裡四周都有出產單寧厚重的紅酒，尤其是在東向山坡上，有些位於低處的特級葡萄園坦白說表現較差。頂尖的高登紅酒產自高登園、Les Bressandes、Le Clos du Roi及Les Renardes等葡萄園。容易讓人搞不清楚的是，地圖上所標示的高登-查里曼同時生產白酒（上方）及高登紅酒（下方）。這樣的產區規則聽起來頗有愛麗絲夢遊仙境的調調，不過跟葡萄酒可是一點關係也沒有。

阿羅斯-高登村（**Aloxe-Corton**）是山丘南邊較差的一個產區（紅白酒都有）；山丘後方的**佩南-維哲雷斯村**（**Pernand-Vergelesses**）一些東向、冷涼的一級葡萄園，品質跟高登丘陵西向坡地的特級葡萄園不相上下。

Savigny村及佩南村似乎有點退居在背景之中了，這全要怪高登丘實在太耀眼了。這兩個酒村所生產的葡萄酒全都達到伯恩產區的最高標準，而且現在也充分地反映在售價上。往谷地向上延伸的Savigny，所生產的酒就如當地人所描述的「滋養、神效而永生」一樣，表現出令人驚訝的精巧。至於**Chorey**村的位置則在這片宏偉丘陵的更低處。



高登丘陵及其丘頂的樹林。黑皮諾主要種植在南向坡地的中央處，而釀造白酒的高登-查里曼園的夏多內葡萄則種植在左邊陽光比較不會直曬的西向坡地上。

夜丘區：夜聖喬治 Côte de Nuits: Nuits-St-Georges

相較於渥爾內或伯恩，夜丘區（Côte de Nuits）的葡萄酒更「有料」、耐放且酒色深。這裡是紅酒的天下，白酒相當罕見。

一級葡萄園順著夜丘的丘陵山勢蜿蜒爬升，其中穿插著幾處特級葡萄園。這裡生產的酒以最強烈的方式，表現出黑皮諾無可比擬的豐富與精力充沛。葡萄園沿著露出地表的泥灰岩層分布，上面則是堅硬的石灰岩，本區以表層覆蓋泥沙跟小石子的園區表現最為出色。天時與地利的結合，讓整個區域幸運地有著最好的屏障與最充足的日照。

Prémeaux村生產的葡萄酒以夜聖喬治（**Nuits-St-Georges**）的名義銷售，品質優秀且整齊，口感強勁，其中表現最好的酒款與香貝丹紅酒風格近似。如同Clos de l'Arlot葡萄園一樣，Clos de la Maréchale也是一個獨占園，JF Mugnier酒莊在2004年時從長期佃戶Faiveley家族的手中收回。Les St-Georges與Vaucrains葡萄園位於村界處，生產著緊實、富含香味且適合陳放的酒款。Côte de Nuits-Villages是一個晚近成立的法定產區，很難一言以蔽之的涵蓋描述，產區範圍包括夜丘區的極北端與南端。

不像繁華的伯恩市，夜聖喬治不是一個適合觀光的城鎮，但確實有不少酒商以此為據點。品質優秀的一級葡萄園往北一路進入馮內-侯馬內（**Vosne-Romanée**）這個非凡的產區。

馮內-侯馬內是個不起眼的小村莊，可是村內後街的標示牌上卻出現了許多最有名的酒莊，腳下躺著的則是全世界最昂貴的酒。這個酒村坐落在一條長而斜的紅土斜坡下方，緊鄰Romanée-St-Vivant葡萄園。這裡的土層深厚，富含黏土及石灰；中坡處是土質比較貧瘠的淺土層，有La Romanée-Conti葡萄園；上方是地勢較為險峻的La Romanée葡萄園，看起來比較乾燥，黏土的含量也少了一些。右手邊是Le Richebourg大型葡萄園，朝東北東彎曲。左手邊是園區狹長的La Grande Rue葡萄園，其旁邊還有一座長斜坡的La Tâche葡萄園。這些園區生產的是整個布根地裡頭最昂貴的葡萄酒。

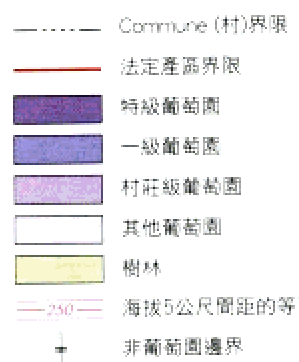
La Romanée-Conti及La Tâche這兩座葡萄園都是Domaine de la Romanée-Conti酒莊的獨占園，這家酒莊同時也擁有Richebourg園、Romanée-St-Vivant園、Echézeaux園以及Grands Echézeaux園等四座葡萄園相當的比例。他們生產的酒款細緻、醇美、溫和，伴隨著些微的香辛味，被視為珍寶，市場上的價格幾乎屹立不搖。稱冠所有葡萄園的是Romanée-Conti園，不過整體來說，這家酒莊的產酒都有相似之處，全都是良好的葡萄園地點、小產量、老樹藤、晚採收以及無微不至呵護的綜合成果。

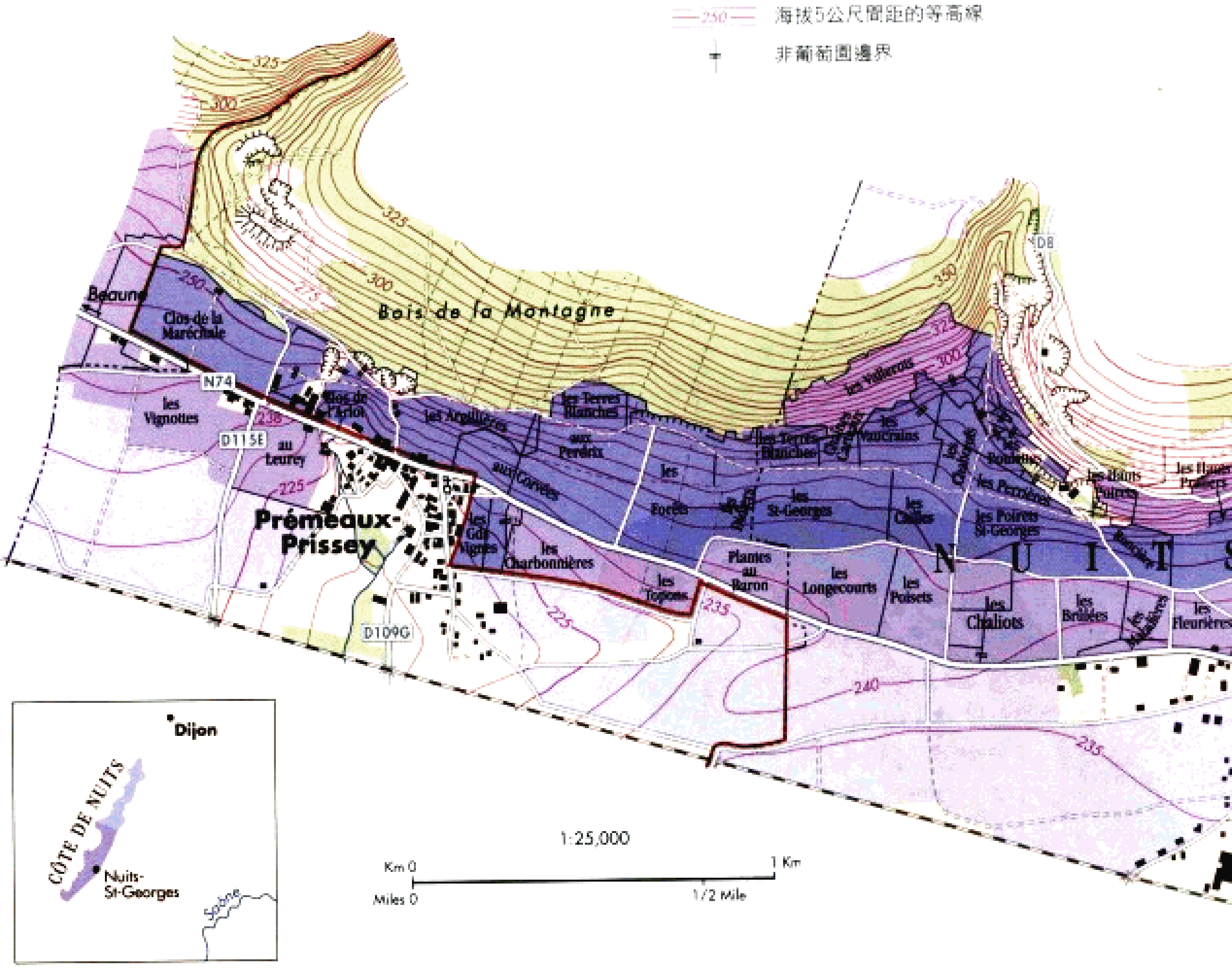
顯而易見的，一定會有人試著在鄰近的葡萄園尋找特色相似但價格卻沒那麼高昂的酒款，不過Domaine Leroy酒莊的高價同樣令人生畏。馮內村其他有名的葡萄園確實都很亮眼，有一本布根地的老教科書曾這樣寫道：「馮內村裡沒有平凡的葡萄酒。」La Tâche園南方的一級葡萄園Malconsorts也證明了這個說法。

擁有30公頃大面積（有人認為規模實在太大了）的特級葡萄園Echézeaux，涵蓋了地圖上標示為Echézeaux du Dessus周遭的大多數紫色葡萄園區。鄰近的Grands Echézeaux葡萄園其實是在Flagey村內，該村莊的地點太偏東，所以沒有出現在本頁地圖中，而其葡萄園已歸到馮內村的產區範圍（至少對釀酒來說）。Grands Echézeaux葡萄園比較一板一眼，有著偉大布根地所具備的雋永強勁，價格當然也較高。

占地50公頃的梧玖園四周環繞著一道高牆，一眼便可確認這是屬於修道院的葡萄園。今日這處葡萄園分屬於眾多的擁有者，只能靠酒瓶上可信賴的酒標來區隔。但這整個*climat*（譯按：climat是氣候的意思，在此是指這塊土地的微氣候很特殊，有必要單獨釀製）被視為一個特級葡萄園。

熙篤會修士習慣將產自坡頂、中坡（有時還包括坡底）的葡萄酒調配在一起，這讓我們可以確信這是最好且是最堅實的布根地之一，因為在乾燥的年份有利於較低坡處，而在潮濕年份則對坡頂有利。然而，今日公認最好的葡萄酒還是產自中坡以上，特別是在坡頂。產自坡頂附近的葡萄酒，品質甚至相當接近北鄰的蜜思妮（Musigny）葡萄園。就如以往，在這裡需要慎選酒莊。

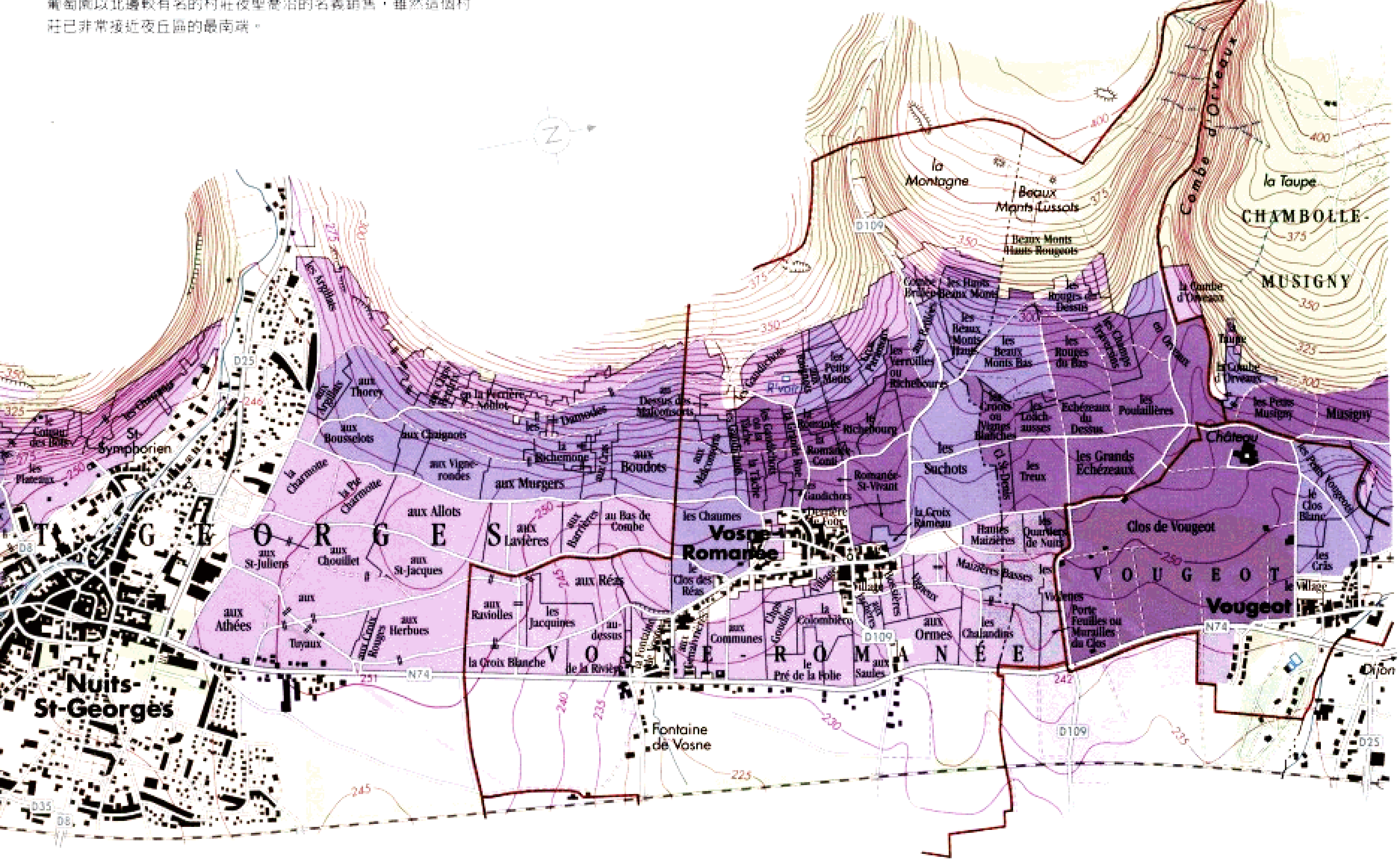








Prémeaux-Prissey村的教堂就在Argillières葡萄園下方。這個葡萄園以北邊較有名的村莊夜聖喬治的名義銷售，雖然這個村莊已非常接近夜丘區的最南端。





◀這些酒標依照實際葡萄園的位置由南到北排列，品質以擁有布根地最精彩葡萄園的馮內-侯馬內村（Vosne-Romanée）最好。你會發現「Romanée」這個字出現得很頻繁。La Romanée葡萄園最近重拾昔日風采。

夜丘區：哲維瑞-香貝丹 Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin

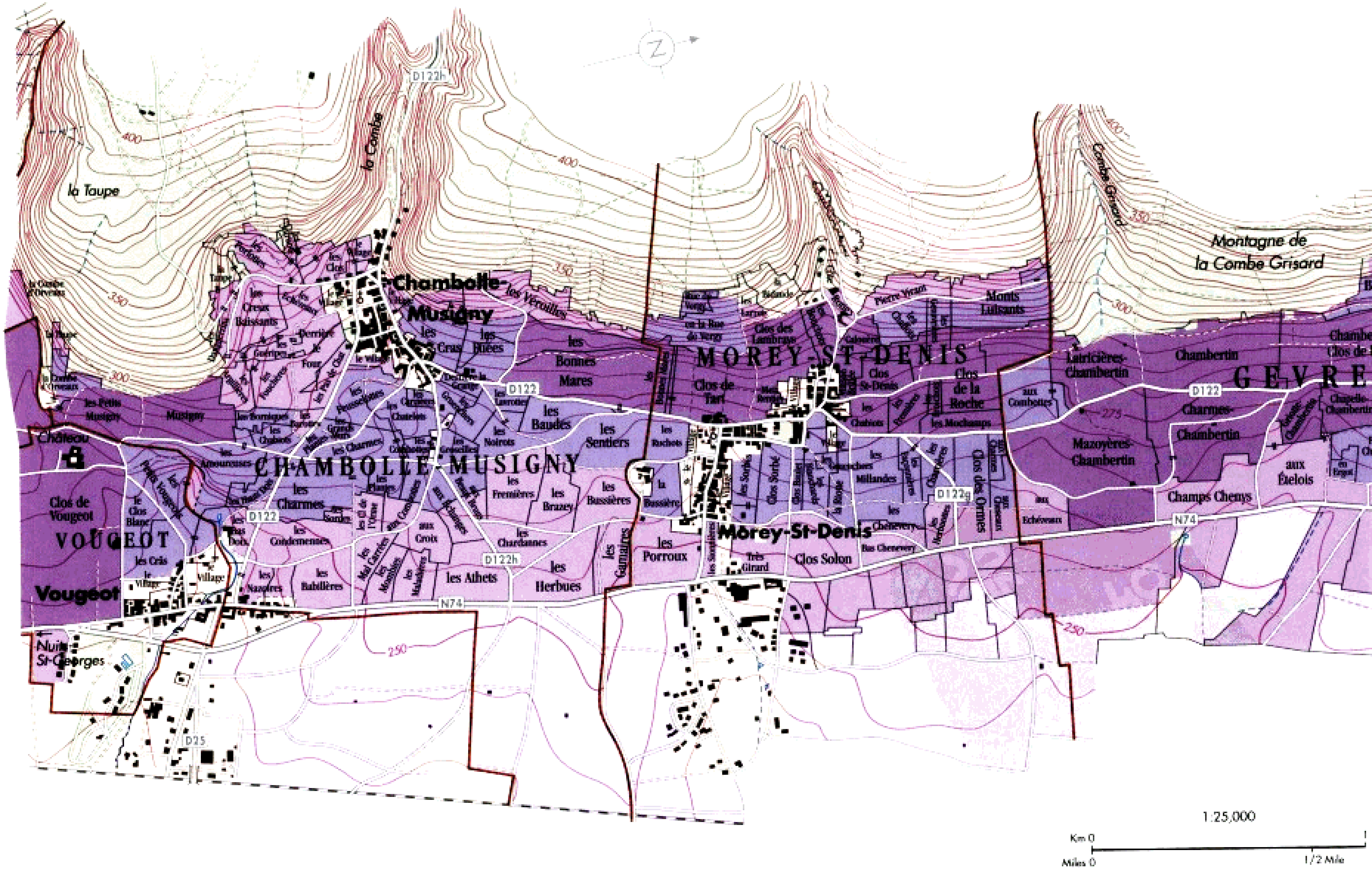
精緻、耐久放、柔細的布根地紅酒產自金丘區北端，這裡有大自然賦予的豐富土層，還搭配著山丘的天然屏障及日照等完美組合。一條狹窄的泥灰岩露頭，上面覆蓋著泥沙與小石子，一直往下延伸至較低的山坡。其中的香貝丹園以及Morey、香波村（Chambolle）的特級葡萄園精彩地展現著它們的實力，強勁而有份量，年輕時非常頑強，不過陳年之後將會出現複雜而深沉味美的一面。

特級葡萄園蜜思妮，位於貧瘠的石灰岩冠之下，鄰近梧玖園的頂端。由於坡度陡峭，連續大雨之後，葡萄農必須將坡底的棕色石灰質黏土及沉重的小卵石重新運回山坡上。這樣的做法加上具滲透性的石灰岩底土，使得葡萄園排水良好；而這樣的條件非常有利於生產酒體飽滿的葡萄酒。

蜜思妮葡萄酒的優點在於它那非常獨特的性感美味，無比的強勁感伴隨著可人、縈繞不絕的優雅香氣。一支好的蜜思妮入口後，會有各種迷人的香味展現開來，有種「孔雀開屏」的感覺。它不像香貝丹園葡萄酒那般強勁，也不像Romanée-Conti園葡萄酒那樣的香辛，不過絕對值得陳年10到15年。Bonnes-Mares是香波村另一個特級葡萄園，這裡的葡萄酒在年輕時比蜜思妮園更堅澀，陳年的進程似乎緩慢些，優雅度總是不及它的鄰居。一級葡萄園Les Amoureuses及Les Charmes，光看名字就能完美傳達葡萄酒的品飲感覺，兩者都是布根地最好的一級葡萄園。不過所有的**香波-蜜思妮**（**Chambolle-Musigny**）一般來說都非常出色。

莫瑞-聖丹尼（**Morey-St-Denis**）村以它五個特級葡萄園而馳名遠近。Clos de la Roche與規模小一點的Clos St-Denis（村莊名由此而來），園區裡的土壤富含石灰岩，所生產的葡萄酒類似香貝丹園，強勁、濃郁而深沉。Clos des Lambrays特級葡萄園是酒莊Domaine des Lambrays所擁有的一座獨占園，1981年晉升為特級葡萄園，生產具有魅力的葡萄酒。Clos de Tart園是Mommessin酒莊所擁有的獨占園，一直都維持著細緻、強烈與野性的特質。莫瑞村有20多個面積很小的一級葡萄園，高知名度的只有少數幾個，但普遍水準都很高。葡萄園沿著山坡往上爬升，您會發現土層比其他地方都高。高聳、多石的Monts-Luisants園甚至還生產一些白酒。

哲維瑞-香貝丹村擁有廣闊的好土地，適合種植葡萄的土壤從這裡的山坡往四處延伸，主要公路以東的一些葡萄園，其法定產區仍然屬於Gevrey-Chambertin而不是樸實的Bourgogne。該村兩座最好的葡萄園香貝丹以及Clos de Bèze，都位於樹林下















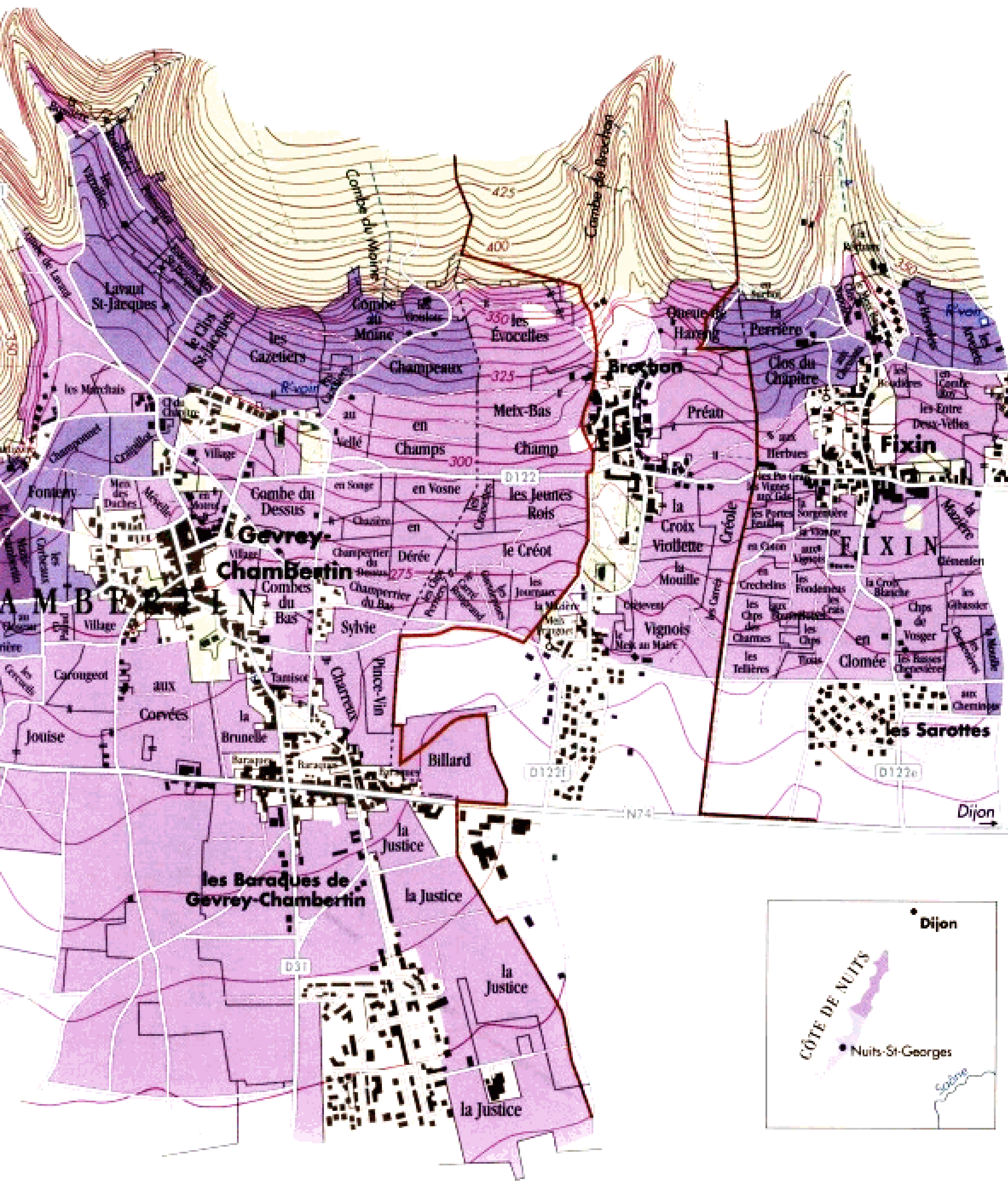


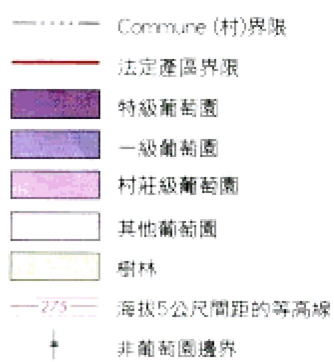
香波-蜜思妮村的這條後街，充分代表了布根地的村莊景象，和煦的陽光、樸素的石造屋、自豪的整潔，還有讓人想起溫暖夏日的遮陽百葉窗。布根地是美食旅遊家喜愛的地點，許多人會徒步或騎著自行車在著名的葡萄園中穿梭。

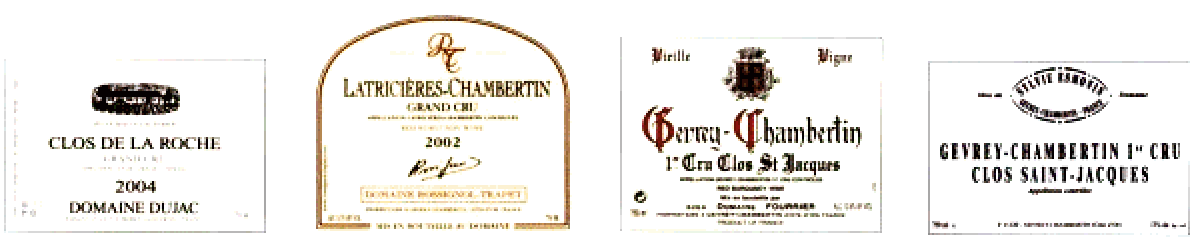
方的東向緩坡上，早在哲維瑞村民還在爭論哪個葡萄園夠格捐獻給伯恩市時，它們就已經被認定為特級。附近群集的葡萄園（如Mazis、Latricières及其他）也憑著本身優秀的條件而成為特級葡萄園，可以在名字後面加上Chambertin，但不能像Clos de Bèze那樣加在前面。布根地的葡萄酒法規，有時比宗教條例還要複雜。

這個村莊還有一座高50公尺的東南向山坡。山坡上的一級葡萄園有Cazetiers、Lavaut St-Jacques、Varoilles，尤其是Clos St-Jacques的地位可與特級葡萄園相比。相較於布根地其他村莊，這裡可以找到更多知名的單一葡萄園。北邊的山坡昔日稱為Côte de Dijon，直到18世紀以前的產酒品質都還很優秀，不過這裡的酒農為了供應城裡的需求而增加產量，種植了「不忠實」的加美品種。Brochon村被稱為「酒泉」，今日其南緣被納入了哲維瑞-香貝丹村，而剩下的葡萄園僅能歸屬於Côte de Nuits-Villages這個法定產區。

然而，**Fixin**村還有一些傳統的一級葡萄園La Perrière、Les Hervelets以及Clos du Chapître，品質有達到哲維瑞-香貝丹的潛力。**Marsannay**村落在地圖右方之外，生產美味的黑皮諾粉紅酒、一些活潑的紅酒以及少量平實的白酒。







◄雖然布根地的酒標法規艱澀難懂，香波、莫瑞及哲維瑞村仍以擁有頂尖布根地紅酒葡萄園而自豪。Bonnes-Mares事實上產自香波村或莫瑞村。哲維瑞村其他的頂尖酒莊，還有Rousseau以及Dugats兩家。

夏隆內丘 Côte Chalonnaise

緊鄰金丘南端的是夏隆內丘區的北端，令人意外的是兩區的葡萄酒嘗起來感覺明顯不同，這裡有點像是營養不足的鄉下表親。Chagny村南方這些坡度起伏的山丘，在很多方面看起來都還像伯恩丘區的延續，不過原本規則的山脊在這裡換成了一堆堆雜亂的石灰岩山坡，而葡萄園則錯雜在果園與牧場之間。這些葡萄園的海拔明顯高於伯恩丘，因此採收較晚且有較多不穩定的成熟過程。夏隆內丘區一度被稱為「梅克雷地區」（Région de Mercurey），所指稱的範圍一直往東延伸到夏隆鎮（Chalon-sur-Saône）。

右邊地圖僅標出該區最有名的一些產區，尤其是五個主要的村莊（同時也是法定產區）的名稱：乎利（Rully）、梅克雷（Mercurey）、吉弗里（Givry）、蒙塔尼（Montagny）以及Bouzeron，比較知名的葡萄園主要都位於東向及南向的山坡上。

北邊的乎利產區，白酒的產量比紅酒多，白酒活潑、酸度高，不好的年份時是釀製布根地氣泡酒（Crémant de Bourgogne）的好原料；好年份則生產有著清新蘋果香、纖瘦不貴的布根地。紅酒也偏向纖瘦型，但並非缺乏水準。

梅克雷產區的名氣更為響亮，大約每三瓶夏隆內丘的紅酒就有兩瓶產自這裡。這個產區的黑皮諾等同於小尺寸的伯恩丘：結實、堅固，年輕時略顯粗糙，不過陳年後還不錯。酒商Antonin Rodet以及Faiveley是重要的生產者。

梅克雷有許多的一級葡萄園，從1980年代的五個增加至現今的30個以上，葡萄園面積則超過100公頃。這意味著夏隆內丘的一級葡萄園比例高於北邊的金丘區，這裡有一些超值的穩重優質酒款。

鄰近梅克雷的**吉弗里**產區是四個主要法定產區裡規模最小的一個，以生產紅酒為主。比起梅克雷，這裡生產的紅酒比較清淡、輕鬆且在年輕時易飲。其中的Clos Jus葡萄園在1980年代晚期才從灌木叢裡重新被整理出來，生產堅實強勁、值得陳年的酒款。

南部的**蒙塔尼**是個僅生產白酒的法定產區，包括鄰近的Buxy村，該村擁有一家或許是布根地南部經營得最成功的釀酒合作社。這裡生產的白酒比較飽滿，表現最好的酒款比纖瘦的乎利白酒更像是小型的伯恩丘白酒。酒商Louis Latour很早以前就發現這裡的價值，所生產的葡萄酒占本區總產量的極大比例。

布哲宏（**Bouzeron**）村位於乎利村北方，有自己的法定產區，僅生產單一白酒品種的Aligoté。這是布根地使用該種葡萄的唯一村莊級法定產區，認真釀造的人會有良好的收穫，Aubert de Villaine便是其中之一，他是Domaine de la Romanée-Conti酒莊的莊主之一。

包含Bouzeron在內的這整個地區，是一般級布根地紅酒及白酒的優質來源，大都以Bourgogne的法定產區名銷售。



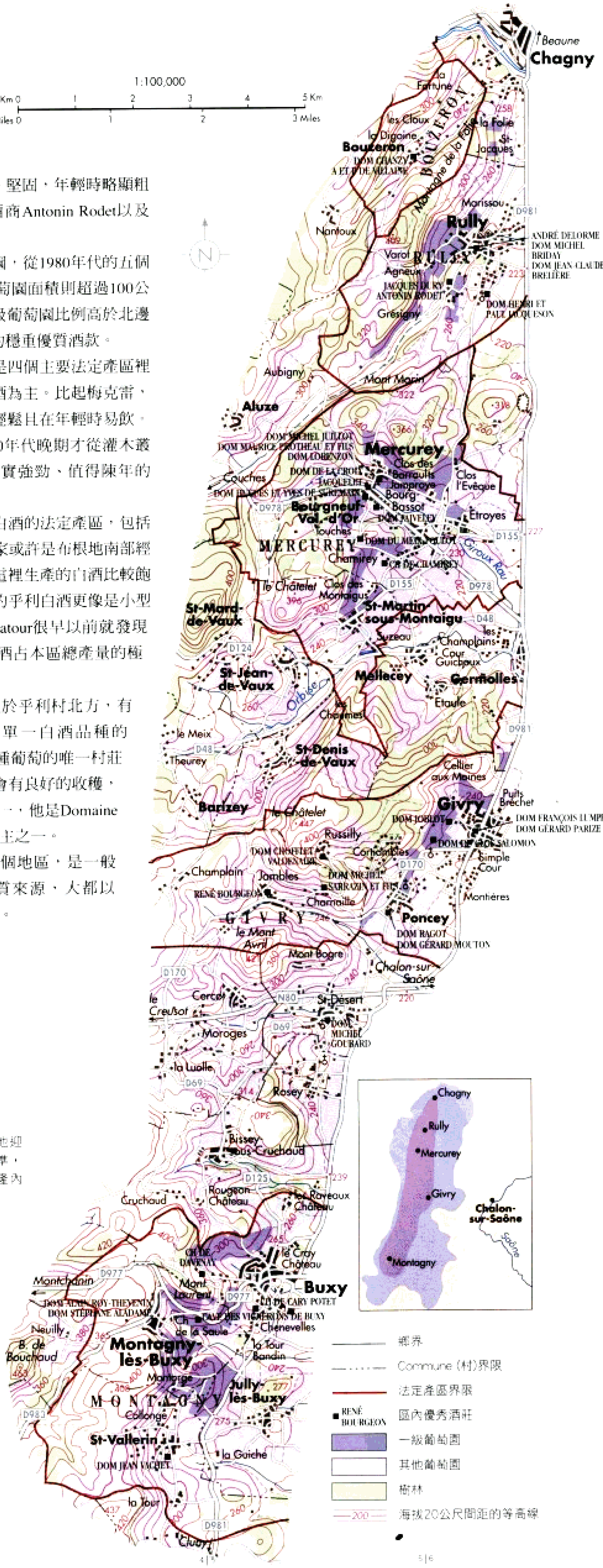
儘管夏隆內丘區的酒農們正快速地迎頭追趕金丘區今日所展現的高水準，但梅克雷村的景色充分傳達出夏隆內丘區還有待開發的感覺。







▼這些最好的夏隆內丘葡萄酒都出自新浪潮酒莊，包括Stéphane Aladame、Vincent Dureuil-Janthial、François Lumpp、Saint-Jacques及Tupinier-Bautista。



馬貢內 Mâconnais

馬貢鎮（Mâcon）位於Saône河畔，在夏隆市南方55公里處，馬貢內廣大、多丘陵，有著濃厚鄉村味，這個地區名稱就源自於此。

這裡因為生產非常引人注意的白酒而逐漸嶄露頭角，藉著獨特的石灰岩底土，以及覆蓋著黏土或沖積土的表土，使這裡成為白酒的家鄉。比金丘區稍暖的氣候適合種植夏多內葡萄，而夏多內在馬貢內似乎發展得不錯，目前已占了本區總產量的近九成。

薄酒來的加美葡萄仍是馬貢紅酒的主要釀酒原料，不同於南方薄酒來的花崗岩，這裡的加美葡萄是種在石灰岩層上而呈現出明顯的澀度及粗糙，因此馬貢紅酒很少有令人興奮的表現。這也讓黑皮諾葡萄的種植面積逐漸擴增，並以更有價值的Bourgogne Rouge名義銷售。

從馬貢內的大地圖（見70頁）可以看出更細節的部分。北部與西部的紫色區域生產最基本的馬貢白酒、紅酒以及一些粉紅酒。Mâcon-Villages理論上應該是產自優秀的產酒村莊，但其實整個區域的白酒都可以使用。

想要找到品質不錯的白酒，可以挑選那些酒標上可以加註村莊名（共26個）的酒款，其中有些村莊標示在地圖上。Beaujolais-Villages這個法定產區延伸至地圖下方的馬貢內南端，上述的26個村莊中，有些村莊生產的紅酒也有權可以使用這個名稱銷售。

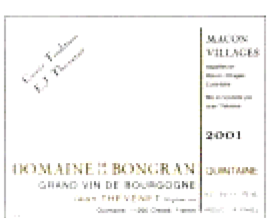
在這個緩衝地帶，Chasselas、Leynes、St-Vérand及Chânes等村莊都屬於**St-Véran**這個聽起來陌生的法定產區，區內的夏多內葡萄種植在普依-富塞（Pouilly-Fuissé）產區的南北兩邊（詳見71頁地圖）。St-Véran以南，土壤轉為紅色，土質呈酸性且多砂，釀出的白酒很不一樣，比起普依-富塞產區北邊的Prissé與Davayé兩村（石灰岩土壤）所生產的飽滿白酒，顯得較為單調及清瘦。

Pouilly-Vinzelles及**Pouilly-Loché**這兩個酒村位於普依-富塞產區中央地帶以東，理論上也是很實在的選擇，不過產量很少。

Mâcon-Prissé村也位於石灰岩層上，生產超值的酒款，Lugny、Uchizy、Chardonnay（和品種同名的幸運村莊）及Loché等酒村都有價格不貴、飽滿

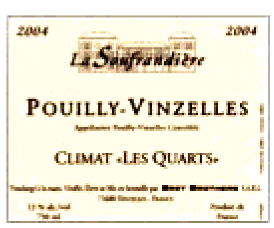


葡萄樹在St-Vérand村取代了牧草，像這類的酒村名字也被借用在St-Véran的不同法定產區上面。在1971年本書第一次出版時，St-Véran的地位可能還停留在「普依-富塞產區的邊緣葡萄園區」。





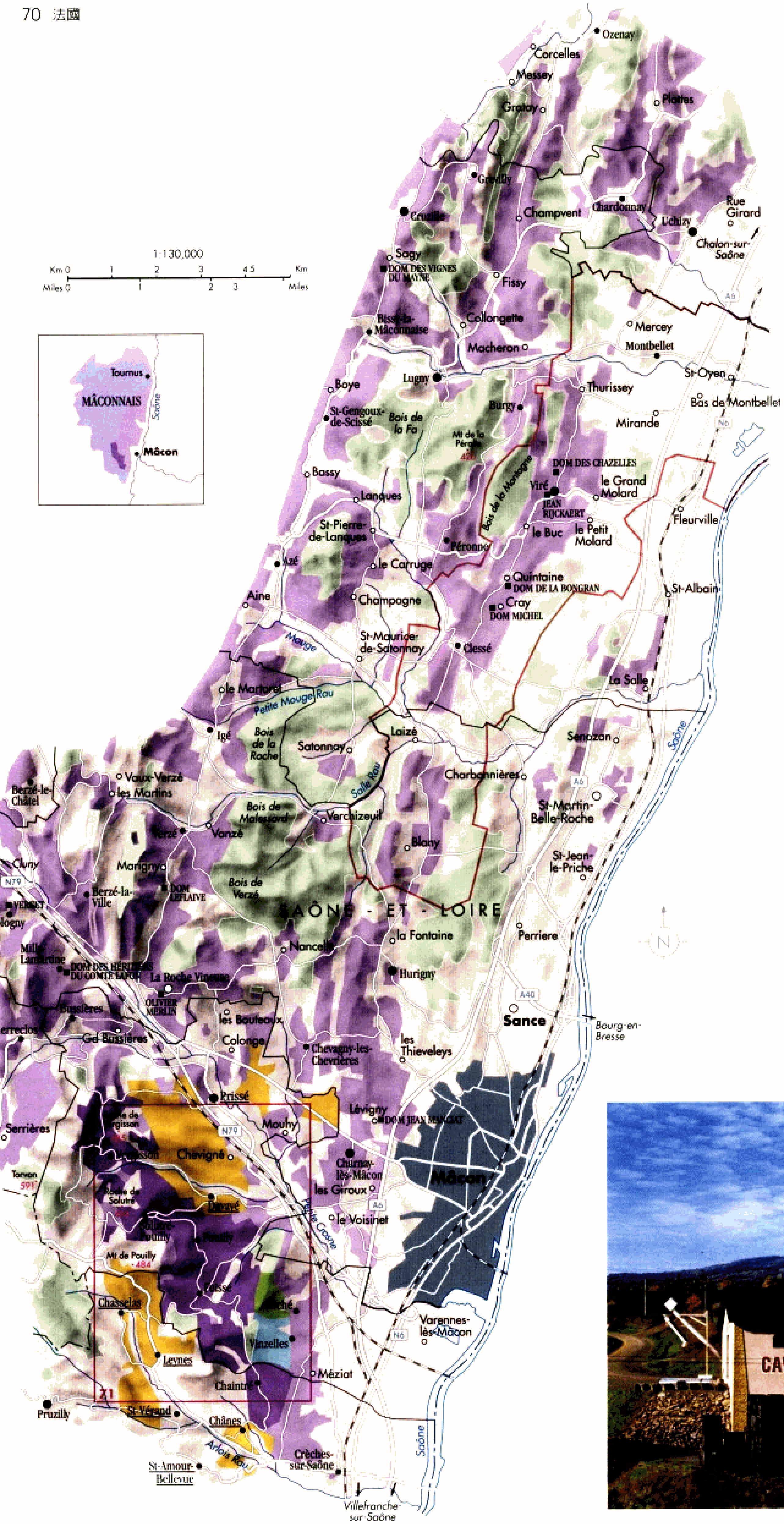




◀這個布根地南方的前哨站最值得讚賞的是Lafon及Leflaive這兩家酒莊，分別是金丘區梅索與普里尼-蒙哈榭兩家最令人尊敬的酒莊。Thévenet是老式的作法，而新進的Bret Brothers已經建立了不小的名氣。

味美的夏多內白酒，各有支持者。最好的兩個酒村是Viré村與Clessé村，都位於石灰岩地帶，葡萄園的分佈大致與南北向的A6高速公路平行，從普依-富塞產區開始群集，然後往上延伸而形成金丘的主幹。這兩個酒村與其他一些村莊（參見地圖），一起組成獨自的法定產區**Viré-Clessé**，設立於1999年。

在馬貢內，您找不到蒙哈榭或高登-查里曼白酒的雄偉風格，不過這裡年年都有強勁、時髦、細心釀造的新世界型態夏多內白酒，然而法國調調還是十分明顯。



EASTERN MACONNAIS

縣界

鄉界

Viré-Clessé

● Azé 可將標示村名的Mâcon或AC Mâcon-Villages產酒村莊

Leynes ● 生產AC St-Véran的村莊

DOM MICHEL ■ 區內優秀酒莊

Pouilly-Fuissé

Pouilly-Vinzelles

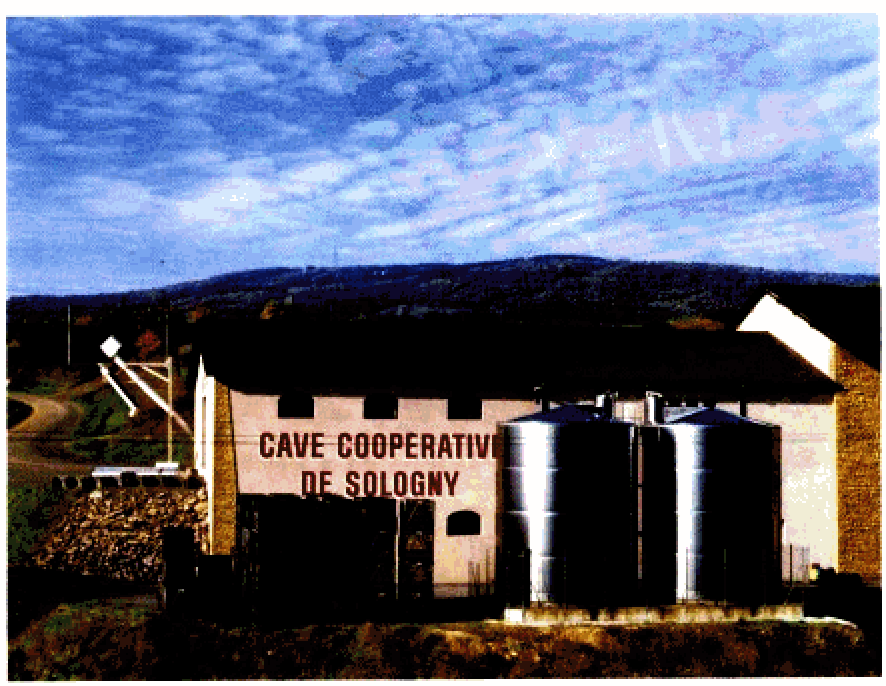
Pouilly-Loché

St-Véran

Mâcon-Villages

樹林

71 此區放大圖見所示頁面



釀酒合作社對馬貢內特別重要，北邊的Lugny葡萄園是酒商Louis Latour最暢銷的Les Genièvres酒款的主要釀酒來源。至於釀酒合作社Sologny的位置，則非常靠近Lafon與Leflaive這兩家酒莊。

普依-富塞

Pouilly-Fuissé

馬貢內的葡萄酒一向簡單、超值而不是出色的酒款，但因為靠近薄酒來的邊界，是一個可以提供消費者不同選擇的白酒產地。普依-富塞區是一個突然插進來的波浪狀石灰岩丘陵地，富含夏多內葡萄偏愛的鹼性黏土。

從右邊地圖就可看出，普依-富塞區分布在低坡的五個村莊有多大的差異：密密麻麻的等高線透露出地形極度不規則以及葡萄園的多樣性。栽種在Chaintré村南向開放坡地的葡萄，會比Vergisson村北向坡地的葡萄整整提早了兩個星期成熟，這裡的葡萄酒在漫長遲緩的生長年份裡有著最飽滿的酒體。Solutré-Pouilly村位於淡粉色的Solutré岩下方，而普依及富塞這兩個雙子村的地勢就比較低緩，常有葡萄酒愛好者造訪。

最佳的普依-富塞白酒應該是豐滿甚至濃厚的，陳年後會變得華麗而甜美。這裡約有十多家小酒莊可以生產這樣的好酒，廣泛採用不同程度的橡木桶培養、攪桶以及偶爾在可能太肥美的酒中添加二次收成的葡萄來加強酸度。其他沒什麼競爭力的酒莊，品質其實和Mâcon-Villages差不多，這些生產者拖垮了普依-富塞的國際名聲。

在1980年代的一陣停滯後，這個法定產區現在又動了起來，而且是明顯地走向正確的道路。最顯著的催化劑是Vergisson村的迷你酒莊Domaine Guffens-Heynen，由Jean-Marie Guffens領軍釀造，他還有個很有葡萄種植天份的太太。普依-富塞的前領導酒莊Château de Fuissé也加入戰局，不過今天這個區域已經有不少成功的酒莊，例如Bret Brothers、J-A Ferret、Robert-Denogent、Daniel Barraud及Olivier Merlin（葡萄園位於本區北部La Roche Vineuse村絕佳的西向坡地上）。

近年來，流行、厭倦、復甦這種周而復始的不斷循環，為這個地區提供一個全球性的議題。在1980年代，沒有比「Pwee-Fwee-say」這款拗口的白酒還要時髦的酒款，尤其是在美國更為流行。結果是酒農大肆生產這種過度硫化、酸澀、精瘦的白酒，價格喧騰一時。到了1990年代初期，大家開始發覺自己的酒窖裡充斥著這種沒人想要的白酒，因此才有今日品質上的改革。



Commune (村)界限
DANIEL BARRAUD 區內優秀酒莊
En Servy 知名葡萄園
葡萄園
樹林
200 海拔10公尺間距的等高線

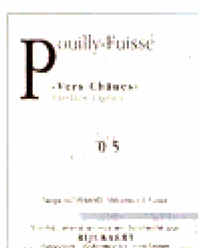
1:35,714
Km 0 1 Km
Miles 0 1 Mile

▼本區有些明星級酒莊所生產的夏多內白酒，很容易會跟羅亞爾河的普依-芙美（Pouilly-Fumé）白蘇維濃白酒弄混。Jean Rijckaert曾是Jean-Marie Guffens的生意伙伴，不過現在已另起爐灶。











很難錯過的Roche de Solutré岩，這是孕育偉大布根地石灰岩臺地的南端盡頭。最飽滿的一些普依-富塞白酒即產於此地。

薄酒來 Beaujolais



法國人把葡萄與土地的結合視為一件神秘不可解的事，而薄酒來就是一個例子。這裡的砂質黏土覆蓋在花崗岩上，讓在其他地方平淡無奇的加美葡萄得以釀出清新、活潑、果味十足、淡雅又順口的獨特美釀。*Gouleyant*這個法文字，是指清淡柔和、易飲、可以大口喝的葡萄酒，專門用來形容優質薄酒來那種難以言喻的順口。

清淡並非是流行的優點，而即使是一個忠實的葡萄酒愛好者也會寬容看待薄酒來，主要的原因是薄酒來新酒（Beaujolais Nouveau）的流行（開始於1970年代末與1980年代，於每年十一月下旬上市），以及短時間湧入資金所造成的過度自滿所致。現今本區已有愈來愈多的人開始認真釀造更嚴肅的酒款。

薄酒來區，從緊鄰馬貢（在布根地南端）以花崗岩為主的山丘往南一路綿延55公里，一直到里昂西北方許多更為平緩的土地。薄酒來的總產量幾乎等同於布根地其他所有地區產量的總和，可以預料到的是，兩者生產的酒非常不一樣。薄酒來區的土層在本區重鎮Villefranche的北方將本區明顯劃分開來，以南的地區稱為「下薄酒來」（Bas Beaujolais），富含黏土層，生產一般普通的薄酒來葡萄酒。這裡所謂的村莊級葡萄酒界定模糊，好一點的酒款，其酒精度可以稍高一些，有資格採用Beaujolais Supérieur的名義。這裡每年有將近7,000萬公升的薄酒來投注於市場上，而且很快就被喝掉。

薄酒來非常清爽且新鮮（也很天然），可以成為最好的小酒館用酒，在里昂著名的傳統*bouchon*（小酒吧）裡用小瓶罐盛裝上桌。它的酒精度常因在葡萄汁裡加糖而被誇大，犧牲掉新鮮的口感、近乎刺激的香味以及流暢的輕爽感，而變得生硬又沉重；平凡的「下」薄酒來很少能夠耐久藏。即使是在好的年份，太過冷涼的黏土層還是無法讓加美葡萄催熟足夠的香氣，不過還是有些值得注意的例外情形。

北邊的上薄酒來區（Haut Beaujolais）是以花崗岩層的底土為主，上面覆蓋著各式各樣的砂質表土，排水良好、溫暖，足以讓加美葡萄成熟到完美程度。地圖上以藍色與淺紫色標出的38個村莊，均使用村莊級的**Beaujolais-Villages**這個法定產區名。它們的葡萄園，往上爬升至海拔450公尺處林木蓊鬱的山地。

為了村莊級葡萄酒更濃縮的口感，值得多付出一些代價。這裡只有自己裝瓶的獨立酒莊（占極少數）才會傾向加標Beaujolais-Villages的村莊名稱。大部分的薄酒來葡萄酒都賣給了酒商，他們會根據客戶的口味再加以混合調配出沒有太多特點的「-Villages」級酒。

右頁地圖上，在淡紫色區塊以洋紅色標出的10個地方，都可以在酒標上使用自己的產區名稱，以便表現出各自的地方風土特色。這些都是薄酒來優質村莊（Beaujolais Crus，詳見右頁地圖），就分布在緊鄰普依-富塞產區的馬貢內區南方。在薄酒來這塊北部地區也生產了少量的白酒Beaujolais Blanc，有些村莊甚至能夠以Beaujolais-Villages的名義銷售他們釀製的紅酒，而白酒則掛上Mâcon-Villages的名稱銷售。

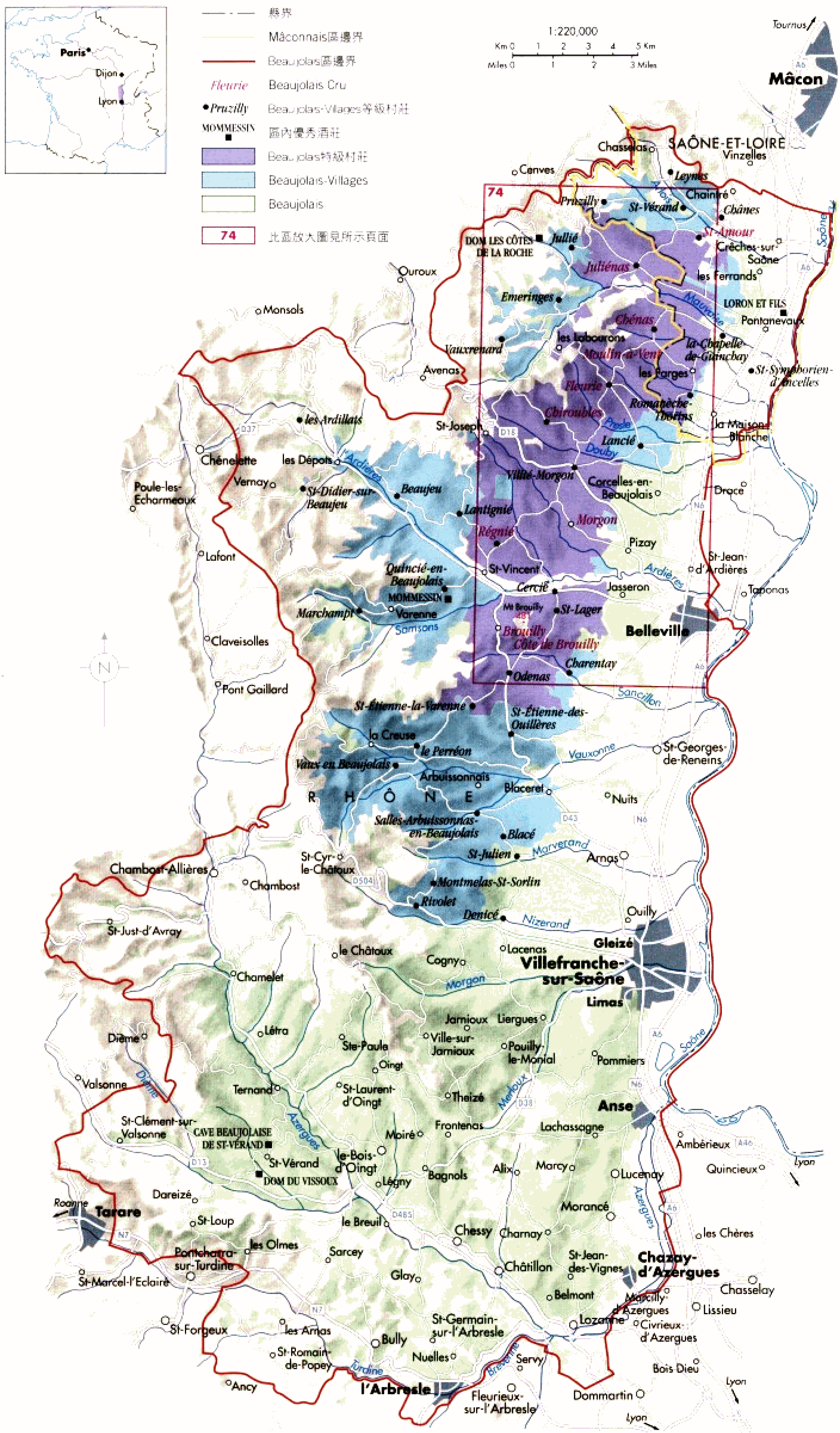
本區十分適合種植加美葡萄。傳統上在薄酒來的每株加美都是個別綁樁的，不過目前在好一點的葡萄園也允許採用樹籬或棚架。這些植株的成長幾乎就像人類，需要一段時間的照顧才能獨立生活：10歲以後不再需要引枝就能自己站穩，不過每年夏天還是需要進行縛枝。加美葡萄樹的壽命可以活得比人類還要長。

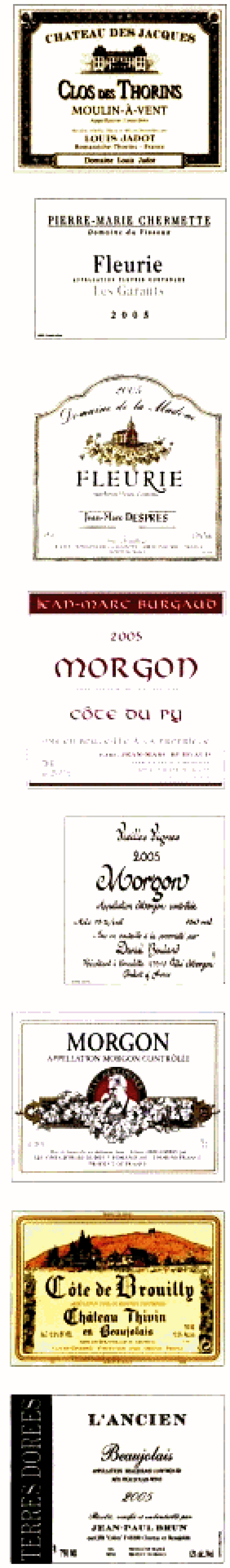
現今大多數的薄酒來葡萄酒，都採用半二氧化碳浸泡法來釀造，整串完整不破皮的葡萄被放置在封閉的酒槽中，從內部開始發酵，如此快速的發酵過程會凸顯出強果香、低單寧、低蘋果酸等多種不同特性。不過，您也可以在此發現到有人已經開始回歸到傳統比較布根地式的釀造方法，有些酒農甚至使用橡木桶來培養熟成，以期釀造出更值得陳年的酒款。

上圖是Régnié產區內的加美葡萄樹，這是最近新增的一個Crus Beaujolais等級的葡萄園，在薄酒來的心臟地帶以古法栽種加美葡萄：不採用樹籬或棚架方式，而是採用杯式引枝法（gobelet）將葡萄藤縛繫於單樁上，使葡萄樹的形狀如同一只酒杯。

事實上，超出地圖西邊的範圍，跨越過山脈後，在上羅亞爾盆地裡還有三個比較小的加美產區（見53頁法國全圖）。**Côte Roannaise**產區就在羅亞爾河畔的Roanne市附近，分布在羅亞爾河上游南向與東南向的山坡上，土層同樣以花崗岩為底土，這裡有幾個獨立酒莊能釀出如薄酒來般的清新酒款。

更往南走，加美葡萄生長在類似的土壤中，這個**Côtes du Forez**產區主要屬於一家出色的釀酒合作社。幾乎位於法國中心點的**Côtes d'Auvergne**產區範圍就更廣了，就在Clermont-Ferrand市附近，生產清淡型的加美紅酒、粉紅酒，以及一些清淡的白酒。





▲除了最下面那張酒標外，其餘的全部酒款都產自Crus Beaujolais（參見74頁）。其中多數為獨立酒莊，而來自伯恩市的大酒商Louis Jadot是薄酒來地區主要的投資者，Georges Duboeuf則是首要的裝瓶廠。

薄酒來優質村莊 The Crus of Beaujolais

薄酒來區10個獨立的優質村莊都位於本頁地圖的山丘上，高海拔的地方是樹林，而低處則滿布著葡萄園。這些園區最寬為24公里，最窄則不到一半，所生產的葡萄酒是加美葡萄在絕佳風土條件之下極致表現的最好證明。每個村莊都各具特性，出色的酒莊能夠在年份許可下，將加美葡萄發揮得淋漓盡致，酒款風格不一而足，有些嬌貴脆弱到必須趁年輕時喝掉，也有的艱澀到需要陳放好幾年才能適合飲用。

所有優質村莊的葡萄園，都位於可以減少霜害的足夠高度，而且最好是在東向或南向山坡上，才能遮擋本區的盛行西風。至於土質方面，從Morgon村的風化玄武岩到部分St-Amour村的石灰岩都有；底層全都是古老的火成花崗岩，顯然是Brouilly山的殘塊，伴隨酸性的砂質土壤。

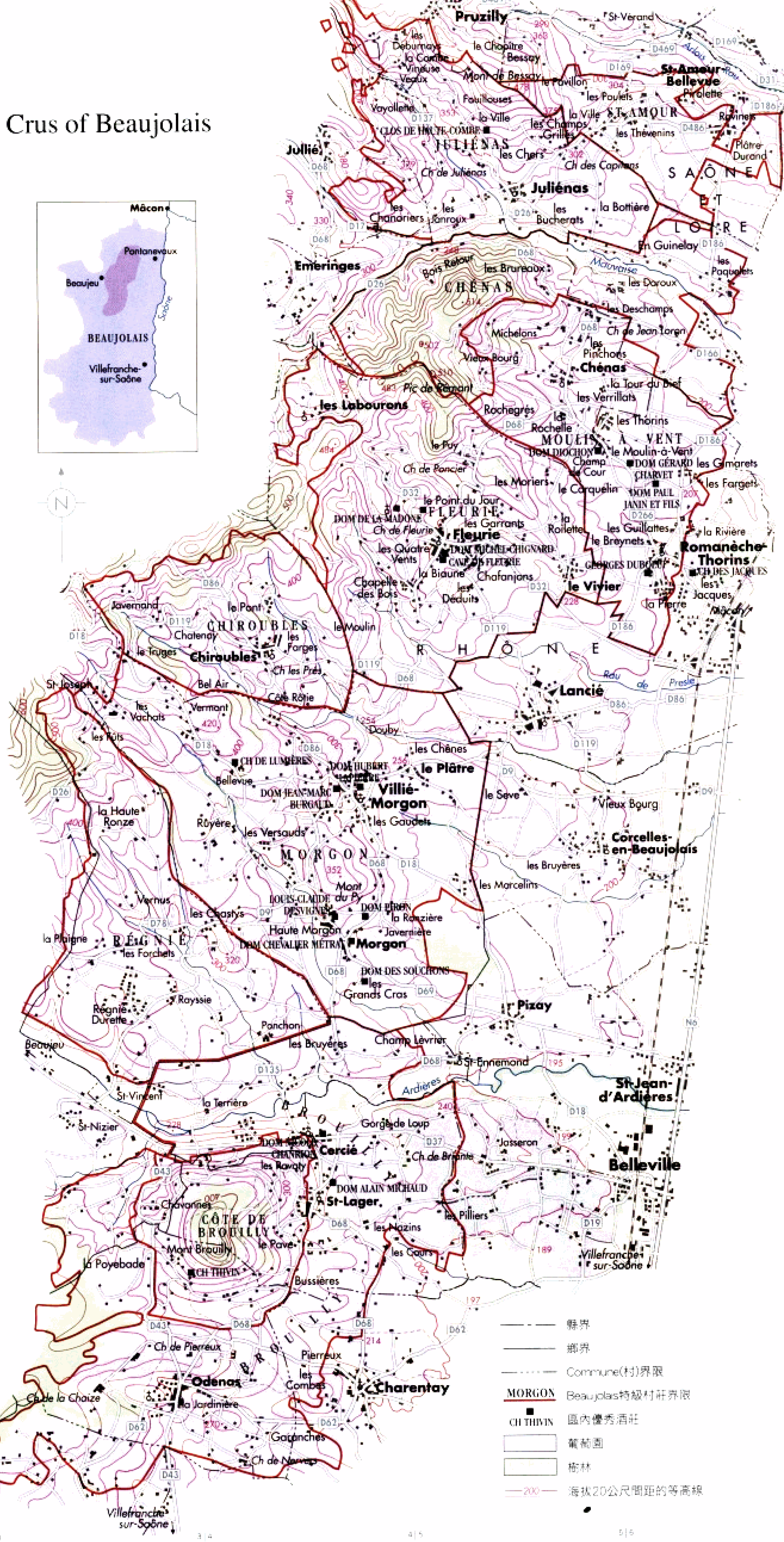
Brouilly不是一個特定的村莊名，而是薄酒來優質村莊最大的一個產區名，多達1,200公頃的葡萄園就占了地圖南部的四分之一強。每年產量近70萬箱，情況最好時可以形容為變化多端。位於Brouilly山坡地上的**Côte de Brouilly**地位更高，尤其是產自東南向山坡的葡萄酒。

Morgon是第二大的優質村莊產區，在土壤與風味上最具特色。它以Py峰為中心向四周分布，Côte du Py葡萄園富含錳的頁岩山坡比其他產區條件更為嚴峻，幾乎跟Moulin-à-Vent葡萄酒有著相同的雄渾與堅實。

西邊的**Régnié**到了1988年才拿到優質村莊的地位。土壤砂質較重，因此酒質傾向柔軟而可以早喝。北邊的**Chiroubles**，以薄酒來區最美的葡萄酒與最美的酒村而聞名。

Fleurie村從各方面來說都是本區的中心，年輕的優質Fleurie葡萄酒是整區的縮影：香味重、果香強且柔細、清澈，非常討喜易飲。接著過渡到嚴肅的**Moulin-à-Vent**，就像Brouilly產區，這個產區同樣是統合風土條件相近的地區而非單指某個村莊。這裡的土壤富含鐵與錳，很可能（不過未經證實）是酒在年輕時往往濃縮內斂的原因，陳放10年有出現布根地風格的潛力。

Chénas村是最小的一個產區，最好的葡萄園大都被納入Moulin-à-Vent產區中。**Juliénas**年輕時風格接近Fleurie，不過表現最好的酒款卻更加肥厚、豐美且有架構，能夠陳放五年左右。這裡地勢比較陡峭，屏蔽與排水情形都很理想，整體水準高於其他產區。**St-Amour**與St-Véran產區相接，是薄酒來區通往馬貢內的最後一個產區。



夏布利 Chablis

夏布利是葡萄酒世界裡最被低估的珍寶之一，曾經是一個葡萄園廣布的產區。本區是巴黎的主要供應產區，西北方距市區僅有180公里。它所屬的Yonne省在19世紀末期曾擁有40,000公頃的葡萄園，多數生產紅酒，角色有如現今的Midi區。夏布利產區的水路匯集至Seine河，以往除了春天要從上游森林地區運送木柴到首都之外，河上滿滿都是運送葡萄酒的平底船。

先是遭到葡萄根瘤蚜蟲病的摧毀，後來Yonne省興建的高速公路又穿越過葡萄園，使得夏布利成為法國境遇最悲慘的產區之一。20世紀下半葉一場大型的復興改造運動，讓夏布利有機會為自己的名望辯解。夏布利擁有自己獨特的原創性，夏多內葡萄在冷涼及石灰質黏土的風土條件之下，孕育出其他產區不易仿效的獨特風味，這和布根地南邊其他產區截然不同。

夏布利白酒堅實而不粗糙，令人聯想到石塊，礦石，同時還有青乾草；很多酒在淺齡時看起來真的泛有綠光。夏布利特級葡萄園以及最好的一級葡萄園喝起來有份量，強勁而不朽，這裡的白酒可以久藏，陳年約10年後會顯現金綠色的光芒，一種奇妙的酸味喝起來非常美味（不過在這之前會先經歷一段不迷人、聞起來像濕羊毛的階段，可能會讓夏布利迷放棄等待，殊為可惜）。

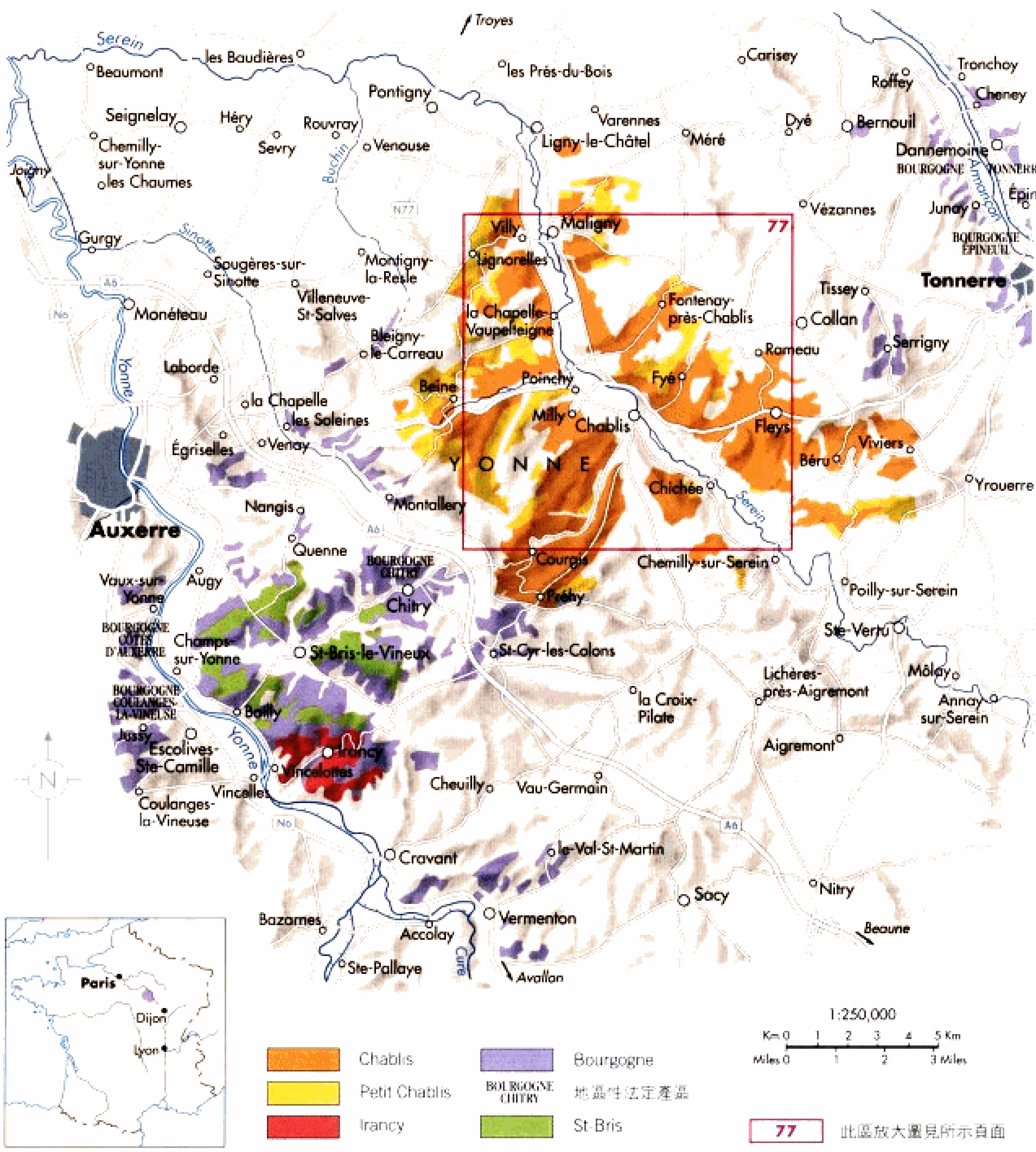
位處冷涼氣候的葡萄園，往往需要絕佳的條件才會成功。夏布利位於伯恩市北方160公里處，比布根地其他產區更接近香檳區。地質是它的祕密：石灰岩及泥灰岩層由遠古時沉積的牡蠣貝殼層層堆疊而成，這片廣大的沉積盆地稱為Kimmeridge，另一頭的邊緣穿越英吉利海峽抵達Dorset郡。生蠔跟夏布利白酒，似乎打從萬物創造之初就有所牽扯。耐寒的夏多內葡萄（這裡稱為Beaunois，意指來自伯恩市的葡萄品種）是夏布利產區唯一栽種的釀酒葡萄品種，在向陽坡地可以達到良好的成熟度。

夏布利以及周遭的**小夏布利**（**Petit Chablis**），並非Yonne省僅有的法定產區。**Irancy**鎮長久以來就種植著黑皮諾，生產清淡型的布根地紅酒。種植在St-Bris-le-Vineux村一帶的白蘇維濃葡萄出現在這裡相當獨特，擁有自己的法定產區**St-Bris**（2001年獲得）；而除了Chitry村附近是標上**Bourgogne Chitry**名義銷售外，這裡的夏多內與黑皮諾都以Bourgogne Côte d'Auxerre的名義銷售。

Tonnerre村以西一帶屬於**Bourgogne Epineuil**產區。問題是：有必要分出這麼多產區嗎？顯然當地人並不介意。



上圖是Bourgogne Chitry產區的坡地葡萄園，這是比較晚成立的一個小型的地區級法定產區，位於夏布利區的外圍地帶，葡萄園位於山坡上有利於降低年輕葡萄樹受到霜害的風險。





特級葡萄園Bourgros和背後的Les Preuses葡萄園中可以看到數量不輸葡萄樹的煤爐，在春天發芽期如果氣溫降到冰點以下，就要點燃煤爐來提高周遭的溫度。比較近代的做法是灑水，好形成一層具有保護及隔絕作用的薄冰。

夏布利中心地帶 The Heart of Chablis

分為四個等級的夏布利產區，比任何地方都更能清楚表明南向坡地對北半球葡萄產區的重要性：特級葡萄園喝起來總是比一級葡萄園濃郁，而一級葡萄園又優於普通的Chablis級，Chablis級又好過Petit Chablis。

所有的特級葡萄園相連成一整片，方位分別為南向與西向，面對著村莊與河流，總面積為100公頃，僅占夏布利葡萄園總面積的2%。理論上來說，七個不同的特級葡萄園各有其特色。不少人認為Les Clos及Vaudésir是其中最優的兩個特級葡萄園，它們的風味確實最豐富，但更重要的共通點是：強烈、風味如伯恩丘區頂尖白酒般變化豐富，但更加多酸（陳年後將會呈現高貴的複雜度）。夏布利特級葡萄園的白酒需要陳年，理想狀態是陳年10年，但也有不少放置20年、30年，或甚至40年後仍然雄偉華麗的例子。

Les Clos是面積最大也最有名的特級葡萄園，占地26公頃；很多人都說它的香味、強度以及持續力也最好，好年份的酒款經過陳年後會發展出類似索甸般的香氣。Les Preuses園釀出的葡萄酒，應該非常醇美、圓潤，或許在個性上會帶點堅硬，而Blanchot和Grenouilles這兩個特級葡萄園，釀造的白酒通常香氣很強。

有些酒評家認為Valmur園的白酒無可挑剔，濃郁而芳馥；也有一些酒評家偏愛Vaudésir葡萄園產酒的細緻。La Moutonne是橫跨Vaudésir園和Les Preuses園之間的一小塊葡萄園區，雖然沒經正式認可為特級葡萄園，不過品質絕對不遜色，酒標上也指出了葡萄園名稱。Bougros園是最後新增的一個特級葡萄園，不過酒莊的正字標記比起同質山坡上精確畫出的葡萄園更有特色。

夏布利區的一級葡萄園共有79個，不過有些知名度稍遜的葡萄園花了很長時間，才被准許以12個或最有名的一級園名稱銷售。在右頁地圖上同時標出了舊名和現在常用的名稱。這些一級葡萄園的傾斜度與日照條件各不相同，比較占有優勢的位置是在Serein河北岸，並往西北邊或東邊的特級葡萄園兩側延伸，前者如La Fourchaume一級葡萄園，後者如Montée de Tonnerre與Mont de Milieu這兩個一級葡萄園。

夏布利一級葡萄園的酒精度通常比特級葡萄園低了最少半度，而且整體來說也少了些奔放，香氣與香味的強度也較弱。即使如此，這些都還算是很有特色的葡萄酒，至少和金丘區的某些一級園白酒一樣耐陳年。要說近年來最主要的一個缺點，可能就是因為過度生產而導致酒質變得稀薄清淡。

1970年代與1980年代在經審定合格的葡萄園區中曾經發生過大幅擴增的情形，係由酒農之間持續不斷的爭執所引起，主要的分歧議題是土壤。保守派認為Kimmeridgian泥灰土才是品質保證，而反對者則認為分布更寬廣的Portlandian地層也要算在內。後來INAO（法國法定產區標準局）採取了後者的意見，到了2006年時已批准了超過4,600公頃的面積。在1960年時，一級葡萄園比一般夏布利等級的葡萄園更多。現今，雖然一級葡萄園已擴增了不少，但還是有面積四倍大的葡萄園生產著品質平庸的普通夏布利。

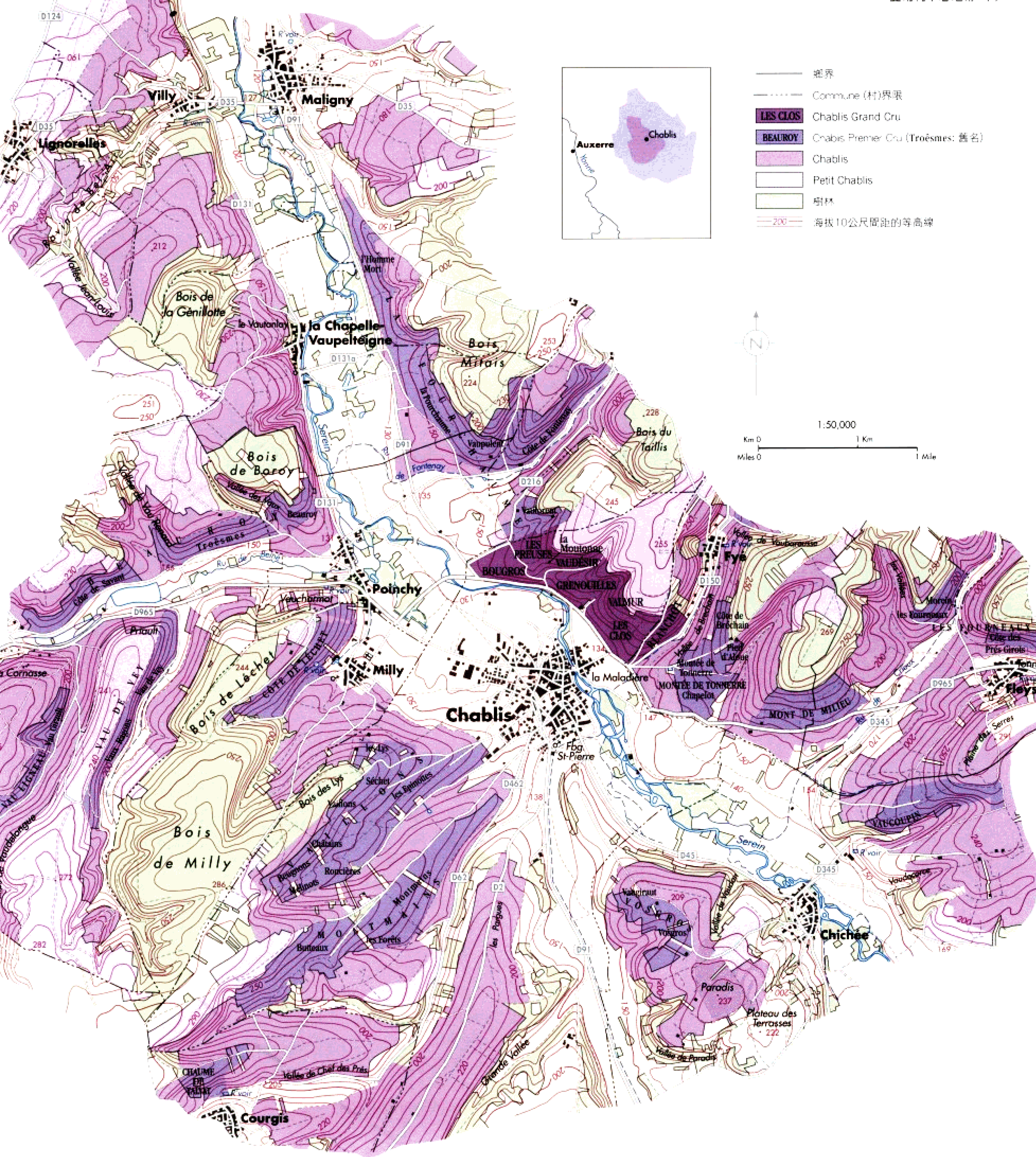
有些人認為本區的品質因為擴種而已經下降了。這也說明了這個離赤道很遠的產區，品質年復一年參差不齊，而且不同酒莊的產品也非常不一致（尤其是在風格上）。今日大部分的酒莊都偏愛用不鏽鋼槽進行發酵，不經橡木桶培養，釀出的都是清新型態的葡萄酒。有些酒莊則證實橡木桶可以讓等級高一點的酒款更有價值。

夏布利葡萄園所釀製的白酒品質每年都很不一樣，而霜害仍然是最大的威脅。

可惜的是，全球的頂級酒酒商對夏布利特級葡萄園忽視已久，而其價格只有高登-查里曼的一半，物超所值應該不難判斷。

















◀Serein河左岸一個特別出色的一級葡萄園以及一系列的特級葡萄園，產酒風格非常多元，從完全不使用橡木桶培養的Louis Michel，到謹慎採用不同比例新舊橡木桶的William Fèvre都有。

香檳區 Champagne

想成為香檳，不光只是葡萄酒要發泡，還必須是產自法國東北方的香檳區。這本來只是法國的一個基本葡萄酒法規，後來先是擴展到整個歐洲，經過不屈不撓的交涉協商後，如今已推展到世界多數地方。我們不能過份要求所有的香檳都要比其他的氣泡葡萄酒來得好，但最好的香檳必須要同時擁有清新、濃郁、優雅及爽利等特色，還要帶給飲用者不斷的歡愉感，這是其他地方的氣泡酒所無法輕易達到的。

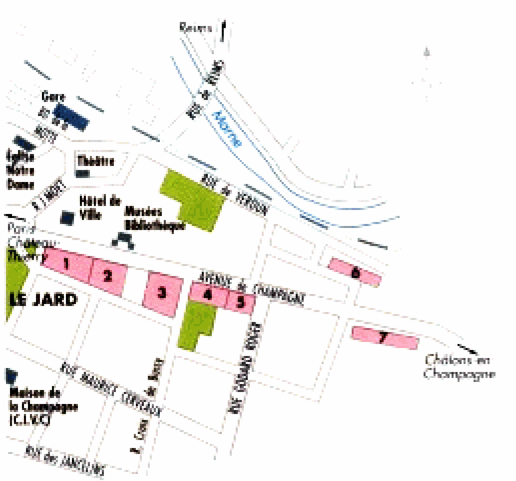
香檳的部分祕訣就在於它所處的緯度與精確方位的結合，從79頁的產區氣象觀測資料可以發現，本區的緯度高於本書中任何一個產酒區（除了英格蘭，其最好的氣泡酒可以說是香檳的翻版）。

漢斯的香檳廠商



1 Heidsieck Monopole
2 G H Mumm
3 Palmer
4 Krug
5 Lanson
6 Veuve Clicquot Ponsardin
7 Louis Roederer
8 Piper-Heidsieck
9 Charles Heidsieck
10 Taittinger
11 Ruinart
12 Vranken-Pommery
13 Henriot
14 Jacquart

Epernay的香檳廠商



1 Moët & Chandon
2 Perrier-Jouët
3 de Venoge
4 Pol Roger
5 Demoiselle
6 de Castellane
7 Mercier

即使是在全球暖化而讓葡萄提高平均的成熟度之前，香檳區因為接近海洋而讓葡萄在這個遠離赤道的產區較易成熟，七月成熟季節的溫度比德國的弗蘭肯（Franken）區、美國加州的聖塔瑪麗亞（Santa Maria）區以及紐西蘭的馬爾堡區都來得高。

這意味著香檳區所種植的早熟葡萄品種，可以在秋天來臨之前確保糖分與酸度都已達到合理的熟度。較高的氣溫會帶來令人難堪的高產量，然而，高產量就是葡萄自我調適後的結果。

土壤與氣候貢獻良多，葡萄園區多集中在被馬恩河（River Marne）一切為二、從白堊平原上隆起的一小塊山丘地。下頁地圖是香檳的核心地區，但整個涵蓋地區要比地圖所示更為寬廣。

馬恩省占了香檳區總產量的三分之二，不過南邊Aube省的葡萄園中種植的是具活力、富果香的黑皮諾葡萄（約占整體產量的22%），還有馬恩河岸主要的葡萄品種Pinot Meunier，葡萄園區向西延伸至Aisne省（大約9%）。

香檳的需求量比以往更高，根據2004年法國官方的統計，占地32,871公頃用來生產香檳的葡萄園區（1927年畫定的界線）已經都種滿了，而香檳人還在爭論著要如何往外擴張。這片珍貴的葡萄園只有10%屬於外銷的大酒商，他們往往會混合區內各地的葡萄酒來調配出自己的品牌，進而贏得了全球性的名聲。剩下的葡萄園分屬於19,000名以上的酒農，其中有許多還是兼職的。

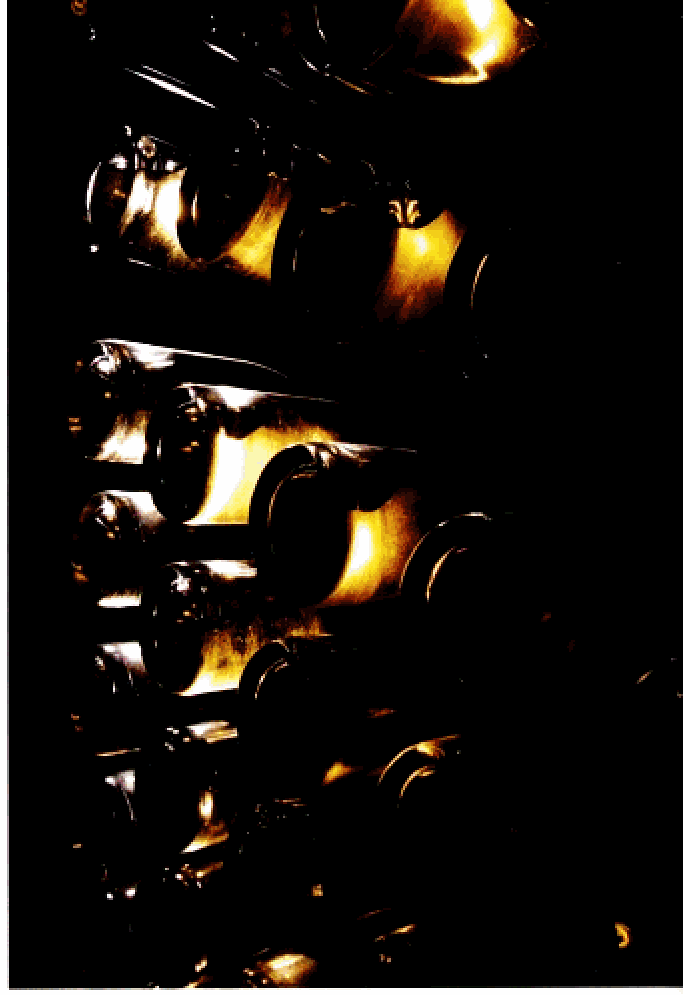
這些酒農最後統計大概超過2,000家左右，其中有愈來愈多的人自己釀造並出售他們的葡萄酒給大酒商（*maison*），有時他們也有出色的釀酒品質。酒農自產的香檳最近受到高度重視，大概占了整體銷售的四分之一，已超過20世紀初混亂期由釀酒合作社所上市的十分之一。不過，香檳的市場仍掌控在漢斯（Reims）及Epernay城中那些有名的大酒商手中（見左圖），只有少數幾家不在這兩個香檳城市中，例如以Ay村為據點的酒商Bollinger。

正因為本區如此成功，香檳的製作方法被廣泛複製。拿一些黑皮諾、皮諾莫尼耶（Pinot Meunier）以及夏多內等葡萄酒調配後，再採用今日所稱的「傳統法」（traditional method）氣泡酒的釀造過程而製成。現在香檳人已經拒絕採用其他產區熱切使用的香檳法（champagne method）這個舊稱。

葡萄被放在四噸的壓榨器裡，壓榨的動作非常輕柔，因此即使是用深色皮的黑皮諾與皮諾莫尼耶所壓榨的果汁也能相當澄清，每一輪壓榨都明確規定有多少量可以拿來釀造香檳（日漸受到歡迎的粉紅香檳，是以白酒謹慎調配一點紅酒釀成的）。

葡萄汁進行第一次的酒精發酵。以往的作法是把酒窖的門打開，讓秋天的冷空氣進入以停止發酵，但等葡萄酒度過寒冷的冬天之後，仍有再度發酵的可能性。

隨後酒被裝船送往英格蘭，17世紀時英格蘭人是購買這種精巧、多酸型桶裝葡萄酒的大客戶。英格



Louis Roederer的頂級Cristal香檳，金黃酒標的透明瓶身在繁華的餐廳裡更為醒目，瓶底的傳統凹底設計可以幫助倒酒者，在堆疊時也更為安全。

酒標用語



很多無年份的香檳以Brut、Cuvée或Reserve來命名，而Bollinger香檳廠採用英文拼法的Special。

Blanc de blancs 白葡萄釀成的白酒
全部採用夏多內品種的香檳

Blanc de noirs 黑葡萄釀成的白酒
僅採用深色皮葡萄釀造的香檳

Cuvée
一種混合調配成的香檳，所有的香檳都是屬於某一種Cuvée

Non-vintage (NV) 無年份香檳
葡萄酒混合超過一個年份以上的香檳

Réserve 珍藏
常用但沒什麼特別意義的字

Vintage 年份
來自單一年份的葡萄酒

甜度級數

Extra brut 極不甜
Brut 不甜
Sec 接近不甜
Demi-sec 半甜（字面意思是半干）
Doux 相當甜

裝瓶者編碼

NM négociant-manipulant
釀造者的葡萄是買來的

RM récoltant-manipulant
酒農自己釀造的酒

CM coopérative de manipulation
釀酒合作社

RC récoltant-coopérateur
酒農自行銷售請合作社釀造的酒

MA marque d'acheteur
買來的自有品牌

蘭人再將運到的成桶葡萄酒裝瓶，在這方面當時英國可比法國強多了。酒在春天又開始發酵，軟木塞因此彈出，也使得上流社會的人意外發現他們創造出氣泡酒來。不管是否是英國人首度發現了氣泡酒（或者像法國Limoux區居民所宣稱的，在16世紀就釀出不甜的氣泡酒），提早裝瓶將巴黎人最愛的地方酒款變成了prima donna（義大利文，是「歌劇女主角」的意思）。

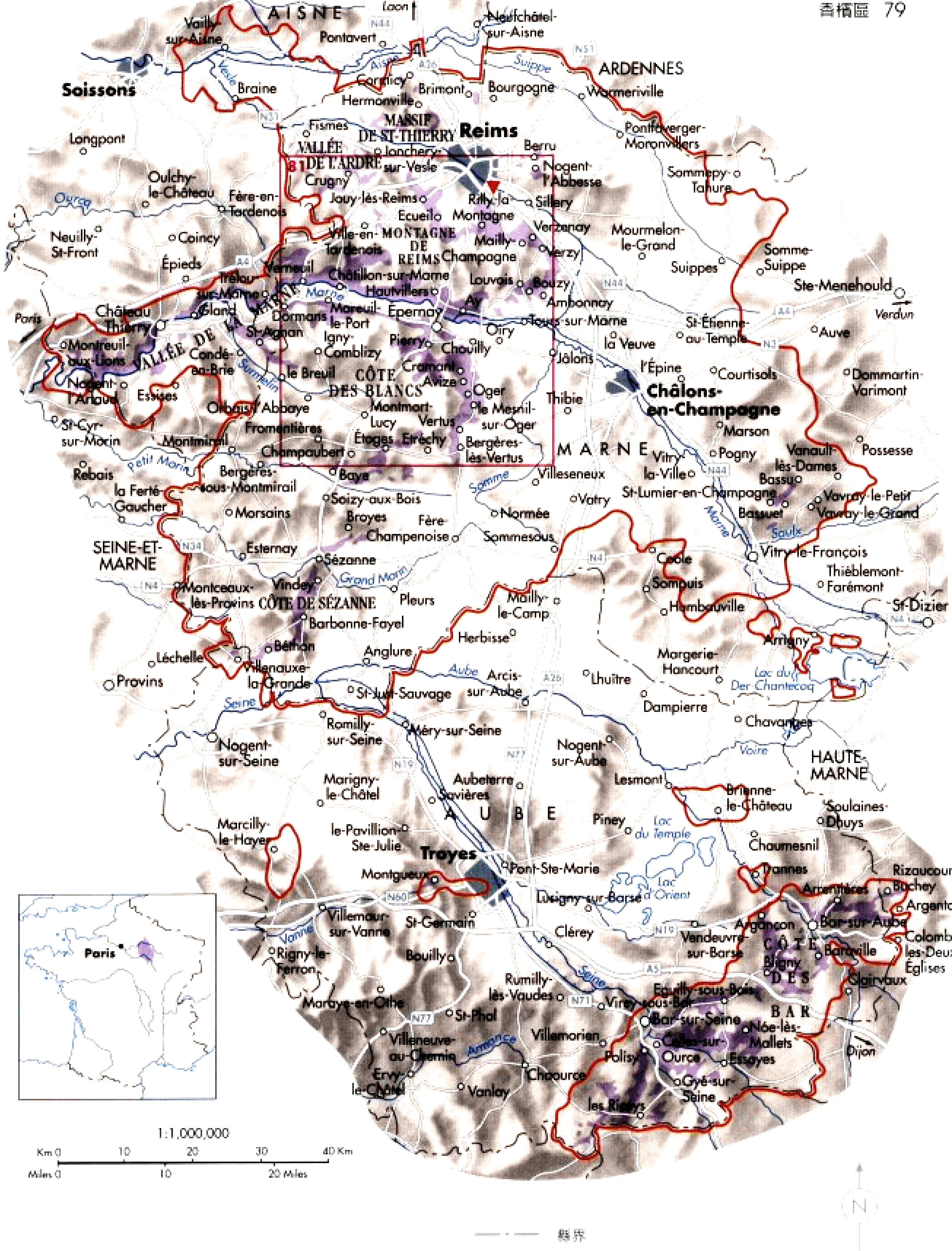
在瓶中繼續發酵的葡萄酒，散發出來的氣體溶解在酒中。如此漂亮卻極其清淡的酒，可以藉由回填一點點糖及多一點的酵母來促進這種自然效應，如此就可大幅改善、增加強度及個性，全程需時兩年以上。最重要的是，源源不絕的氣泡會讓葡萄酒充滿了神奇的活力。現今的作法是把糖和酵母加到發酵完全的不甜酒中，在瓶中進行二次發酵。

各大香檳廠牌的主要差異在於*cuvée*的調配，也就是混合不甜的基酒。一切都取決於組合年輕酒的經驗上，有時會加進一些老一點的或特別保存的酒，這要視各家廠牌準備花多少錢而定。如同下頁將會提到的，即使是在香檳區的中心地帶，葡萄園的品質與特性也很不一樣。

決定香檳品質的另一個重要因素，在於釀造者決定要讓二次發酵的酒和死掉的酵母繼續留在瓶子裡多久時間。時間愈長愈好，而且無年份的最好能長過最低規定的15個月，年份香檳至少要超過三年，與死酵母接觸的時間愈久，愈能增添香檳那種細微的風味。

香檳廠的名氣是建立在各家最基本的無年份酒款上面，因為是人工調配出來的，所以年份之間沒有差異。各家風格截然不同，有非常濃郁的Krug或Bollinger、嫵媚優雅的Taittinger，也有完美均衡典範的Pol Roger與Louis Roederer。

香檳的工業化肇始19世紀初期一個叫Clicquot的寡婦，她的成就在於找到除去酒裡的沉澱物（瓶中二次發酵無法避免的產物）而不損失氣泡的方法，這就牽涉到搖瓶（*remuage*），按字面解釋就是用手搖動瓶身，以便讓沉澱物逐漸聚集在倒插的瓶口。現今這個過程，已經大量由電腦控制的機器裝酒架所取代。隨後再以低溫結凍瓶頸部分，開瓶時這截包含沉澱物的冰塊就會因為氣壓關係而噴出，留下瓶中非常清澈的酒，然後再回填加了調整甜度用的加味液（*dosage*）的葡萄酒。



香檳氣象觀測點：漢斯市

緯度／海拔：49.19°／90公尺

七月平均氣溫：18.9℃

年平均雨量：630公釐

九月採收季雨量：45公釐

主要種植威脅：春霜、真菌類疾病

主要葡萄品種：黑皮諾、皮諾莫尼耶、夏多內











◄真正高檔的香檳排列在此，但多數其他的廠牌也有自家的頂級款，其他強勁的對手還有Bollinger的RD、Laurent-Perrier的Grand Siècle、Veuve Clicquot的Grande Dame、Perrier Jouët的Belle Epoque以及Pol Roger的Sir Winston Churchill。

香檳區的中心地帶 The Heart of Champagne

香檳的致勝秘訣就躺在葡萄樹底下。白堊土層不但可以輕鬆挖出涼爽又潮濕的酒窖，還可以為葡萄樹持續保濕、溫暖土層以及讓結出的葡萄含氮量高（對促進酵母的工作效率相當有用）。

今日本區有三個主要的葡萄品種。豐厚的黑皮諾已經超越皮諾莫尼耶葡萄，成為種植面積最廣的品種，占葡萄園總面積的38%；皮諾莫尼耶葡萄是更容易種植及成熟的黑皮諾近親品種，果香明顯但細緻度不夠；別具韻味、乳脂般的夏多內葡萄也有增加，占葡萄園總面積的28%。

儘管香檳愈來愈盛行釀自單一葡萄園，傳統與慣常的方法仍是混合產自區內各地最好的葡萄。在這種臨界的氣候條件之下，葡萄要全面成熟相當罕見且不容易，不同的山坡和方位的細微變化都有決定性的影響。

漢斯是法國國王舉行加冕大典的城市，漢斯山（Montagne de Reims）是一座林木蓊鬱的「山丘」（高度少於300公尺），廣植黑皮諾及較小範圍的皮諾莫尼耶葡萄。種植在Verzenay和Verzy村等北向山坡上的皮諾家族，比起位於較理想的漢斯山南向坡地上的Ay村，釀出的基酒明顯偏酸且較不強勁，不過在混合後可以帶來特別精煉如雷射雕刻般精確的細緻感。山區的酒貢獻了香氣、頑固的個性以及高酸度，也就是法國人所說的「框架」——調配酒的主幹。

Bouzy村的低坡處產量太大，難以造就高品質的香檳，但因為一些明顯的原因而在英語系國家有點知名度，但部分原因是這裡也出產少量不發泡的靜態紅葡萄酒。香檳區生產的白酒和少見的紅酒都是比較偏酸的，以Coteaux Champenois這個法定產區名銷售。

馬恩河谷（Vallée de la Marne）有一連串日照情形較好的南向山坡，釀出的葡萄酒較飽滿、圓潤、熟美且香氣足。這裡主要種植黑色皮品種，以擁有日照條件好的黑皮諾葡萄園著稱。皮諾莫尼耶葡萄以及日漸增加的夏多內，到處都有種植。

Epernay市南部的東向山坡（地形有點類似伯恩丘區）是白丘區（Côte des Blancs），種植的夏多內葡萄在調配時會貢獻出清新及細緻風格，而100%採夏多內釀造的香檳則以Blanc de Blancs銷售。Cramant、Avize以及Le Mesnil這三個酒村，長久以來就以所生產的葡萄酒（不經調配）受到推崇。（白丘區的延伸部分是比較不出色的Côte de Sézanne。）

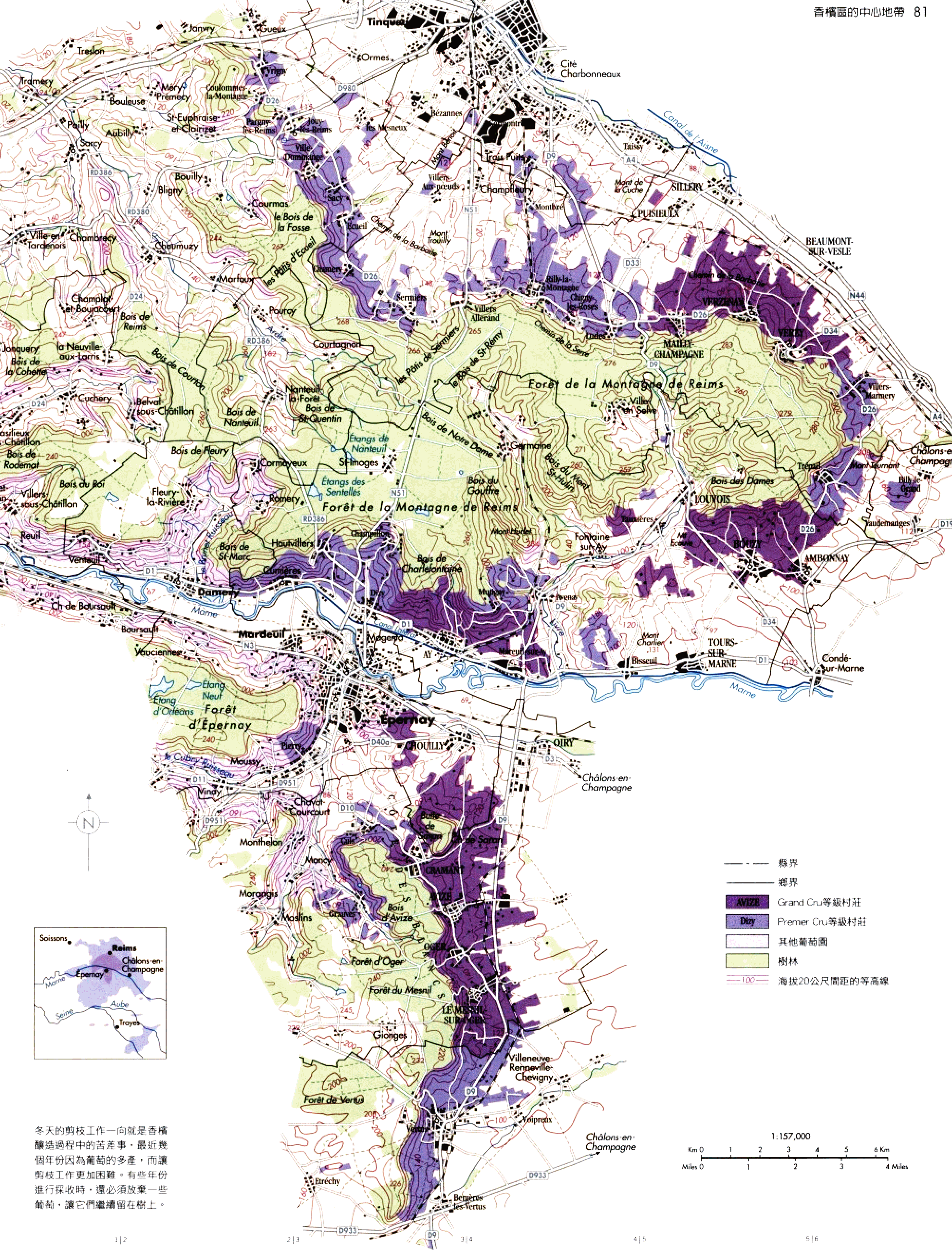
這些葡萄園（和所有香檳法定產區）都有一個或許可以稱之為隱性的分級，因為不曾標示在酒標上。稱為*échelle*（階梯）*des crus*的分級會給予產自不同村莊的葡萄一個百分比評分，直到本世紀，這些葡萄的價格都是以整體收成來統一定價。特級村莊的酒農可以獲取100%的價格，而一級則會按照位處的等級，價格從99%降到90%不等，以此類推，其他條件較差的地區則會一直下降到80%。雖然現在葡萄的價格則是栽種者跟釀造者之間一對一單獨協定的結果，不過葡萄園分級仍然被採用，有些人希望能重新分級，以便能更仔細辨別不同葡萄園之間的潛力。

名廠的超高檔次香檳，例如Dom Pérignon、Krug、Pol Roger推出的Sir Winston Churchill、Roederer Cristal、Perrier-Jouët推出的Belle Epoque、Veuve Clicquot推出的La Grande Dame以及Taittinger廠的Comtes de Champagne，所使用的基酒自然擁有最高平均分數的*échelle*。

Krug和Bollinger這兩家香檳廠很早就使用橡木桶來發酵他們用來調配的基酒，現在則有愈來愈多的生產者（包括很多企圖心強的酒農）也跟著這樣做。結果釀出的葡萄酒（別忘了香檳仍然是一種葡萄酒），如果在太年輕或者溫度太低時飲用可能會變糟。最便宜的香檳，在任何階段都乏善可陳。







冬天的剪枝工作一向就是香檳釀造過程中的苦差事，最近幾個年份因為葡萄的多產，而讓剪枝工作更加困難。有些年份進行採收時，還必須放棄一些葡萄，讓它們繼續留在樹上。

波爾多 Bordeaux

布根地葡萄酒的魅力在其無可遮掩的「感性」，波爾多則較為「理性」；然而，最好的波爾多葡萄酒，仍然有難以言喻的細膩層次以及複雜度。波爾多的另一個特點是，對飲酒人來說這是相當大的挑戰，因為在如此龐大的產區裡包括了許多產酒區塊以及衛星產區，當然稱為Châteaux的酒莊更是難以勝計。

波爾多是全球最大的精緻葡萄酒產區，可以說整個吉隆特省（Gironde，以該省第一大河命名）都投入了葡萄酒的生產，所生產的酒基本上都稱作波爾多酒，2005年的全區產量為六億公升，在全法國產量僅次於隆格多克-胡西雍（Languedoc-Roussillon）產區。波爾多紅酒的產量是白酒產量的八倍。

位於波爾多市北邊的梅多克（Médoc）是紅酒的極佳產區，南邊則有格拉夫（Graves）最好的精華產區貝沙克-雷奧良（Pessac-Léognan），就在加隆河（Garonne）的西岸；以上都被稱為「左岸」葡萄酒。至於所謂的右岸則包括了聖愛美濃（St-Emilion）以及玻美侯（Pomerol）產區，兩者都位於多爾多涅河（Dordogne）的北岸。介於這兩條河流之間的產區則稱為兩海之間（Entre-Deux-Mers），兩海之間的名稱只會出現在該區產製的不甜白酒的酒標上，不過此產區也生產一般波爾多等級以及優級波爾多（Bordeaux Supérieur）等級的紅酒，占此等級紅酒產量的四分之三。兩海之間的左邊（在地圖的南端），則是波爾多甜白酒的釀製中心。

右頁地圖上的某些邊緣產區已超出波爾多產區之外，而且並不多見。不過，有些位於右岸北方的產區倒是生產了一些品質不差的酒款，像是Côtes de Bourg（有些不錯的白酒）以及Côtes de Blaye都逐漸受到重視。如果產區名稱只寫Blaye，往往是指稱一些特別具企圖心的紅酒。波爾多丘（Côtes de Bordeaux）是個包羅萬象的大眾化產區，有一些比較不具知名度的酒莊（詳見99頁）。

波爾多酒的最大榮耀在於以下三者：第一個是最優質的紅酒，全世界喜歡以卡本內及梅洛品種作混調的酒莊都以波爾多紅酒為仿效典範；第二是產量極小、酒液金黃色的索甸（Sauternes）甜白酒，久藏潛力更佳；最後一個是格拉夫地區風格獨特的不甜白酒。但是並非所有的波爾多酒都值得炫耀，因為這個產區實在太大，更何況在20世紀末期，此產區還擴增過度。然而，最得天獨厚的幾個產區，不但可以生產出全世界最佳的葡萄酒，酒價同樣也讓人不可小覷；其中原因我們會在下一頁進一步說明。不過，在一些光芒較遜的產區裡，卻有太多酒農或因缺乏野心及動力，或單純是當地風土條件較差，而無法釀出有趣的酒款。

就氣候上來說，波爾多已是當地品種的種植北限，因此有些年份的基本波爾多等級的紅酒，相較於在新世界穩定天氣下所釀製的卡本內-蘇維濃紅酒，總顯得微不足道。

一般波爾多等級的葡萄酒，年產量相當於整個南非紅酒或德國葡萄酒的年產量，而且很少有讓波爾多葡萄酒顏面有光的出色表現。多方討論出來的解決之道，包括拔除一些品質不好的產區葡萄樹，以及由當局在2006年設立另一個法定產區，命名為Vin de Pays de l'Atlantique；這個法定產區的命名可適用紅酒、白酒以及甜酒。

相較於布根地，波爾多的「法定產區分級制度」就簡單多了，右頁地圖已經涵蓋了所有產區。剩下的，就是酒莊本身必須為自己的形象與品質負責了（所謂的Château有些是大型酒莊，有些就只有幾間連結著酒窖的簡單房舍而已）。此外，布根地的葡萄園品質分級制度在波爾多看不到，取而代之的則是多元的地區性酒莊品質分級，但並非根據同樣一套標準去執行。

到目前為止，最著名的是梅多克地區的酒莊分級，以及格拉夫地區的Château Haut-Brion，這是根據1855年波爾多酒商所估計的價值為標準，一共分為一級、二級、三級、四級及五級，這是最具企圖心的品質分級制度，是其他農產品品項裡前所未見的創舉。

這個制度成功確認出最具潛力的地塊（下文會再詳細說明），如果現行標準悖離了此分級，通常會有所解釋（例如1855年時的業主勤奮努力，而現在的業主卻懶散得過且過，諸如此類的原因）。更何況，許多葡萄園都往外擴增園區或換人經營了，與原先建立分級時的初貌已經大為不同。

一家酒莊所擁有的葡萄園，很少是一整塊地圍繞著酒莊，通常是分散在幾處，或是與其他鄰近酒莊的葡萄園混雜在一處。這些酒莊每年平均可生產約10個到1000個橡木桶的葡萄酒，每個木桶可以分裝成約300瓶或約25箱的葡萄酒。最好的葡萄園，每公頃最多可生產5000公升的葡萄酒，而比較差的葡萄園產量則更多。

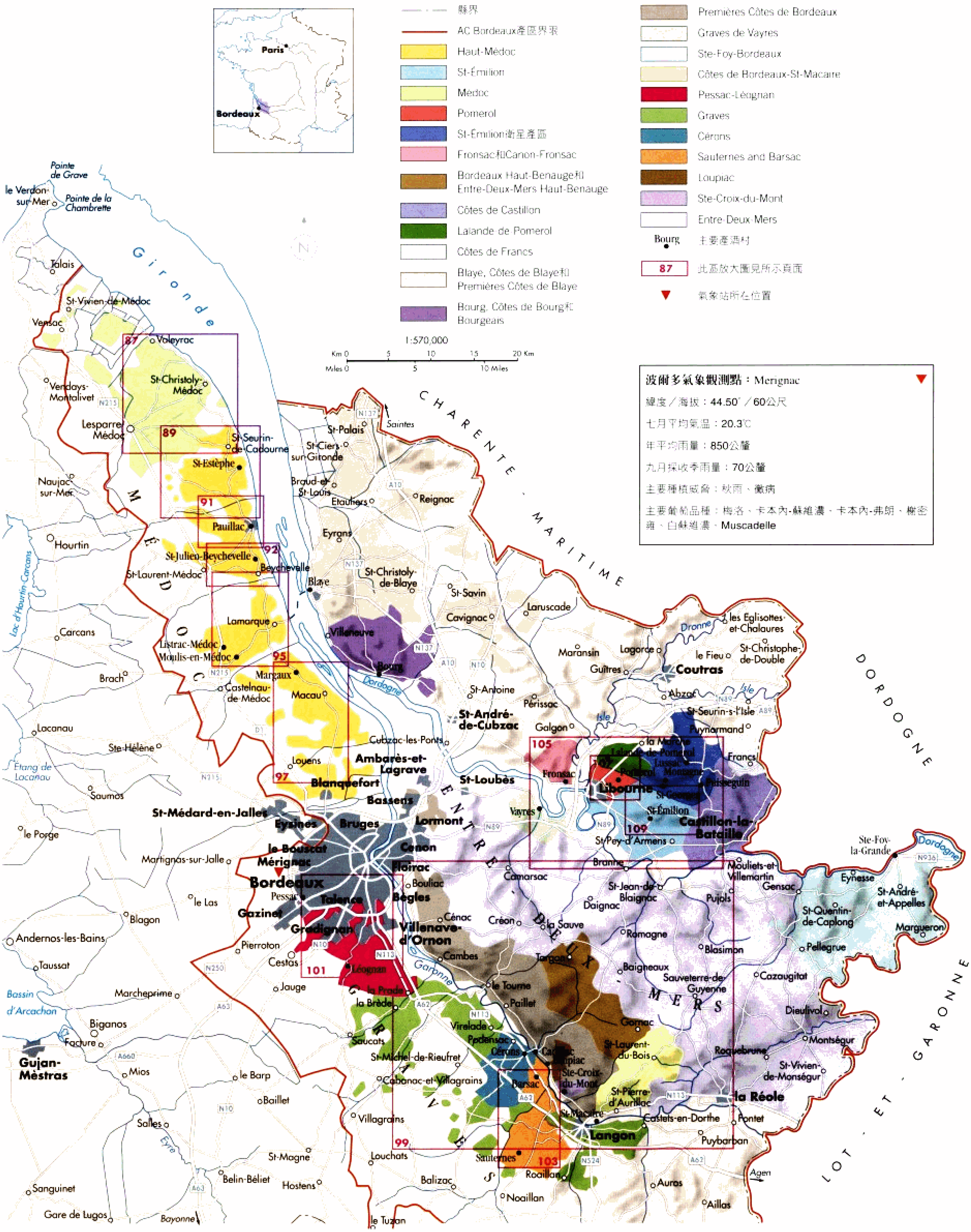
以超級奢華的一級酒莊來說，每年可輕易釀出約20萬瓶的一軍正牌酒或主標酒（*grand vin*）；品質略次的葡萄酒，則調製為二軍酒。傳統上，這些一級酒莊的正牌酒，售價常常是二級酒的兩倍；然而，讀者必須注意的是，有些五級酒莊的酒，若是品質夠好，售價也可超越二級酒莊推出的酒款。在下面幾張地圖上，我們只標出列級酒莊以及周遭的葡萄園。

在20世紀末有項值得注意的發展：波爾多（尤其是右岸）出現了平均產量極小的精品酒莊，均由「車庫釀酒師（*garagiste*）」所釀造（如此稱呼是因為他們每年只釀製幾百桶的葡萄酒，在車庫裡即可釀成）。然而，除了少數的開宗祖師，像是玻美侯的Château Le Pin以及聖愛美濃的Château Valandraud能夠長久經營之外，這些「車庫酒莊」少有能建立長期的聲譽與永續的市場，但這個事實似乎無法嚇阻有人去嘗試。

對波爾多地區來說，比較長期且廣泛的影響主要是葡萄種植技術的長足改善，這現象起於1990年代中期。大部分的酒莊，現在都能採收到完全成熟的葡萄，這不只是全球氣候暖化的影響，主要是勤奮的釀酒人每年採行嚴格的剪枝、架棚以及更戒慎恐懼的使用化學藥劑或化肥的成果。

波爾多的Chartrons碼頭曾是著名的葡萄酒貿易中心，晚近沒落後成為波爾多市的重要門面。目前，在波爾多市一帶擁有400家以上的酒商。





波爾多氣象觀測點：Merignac

緯度／海拔：44.50˚／60公尺

七月平均氣溫：20.3℃

年平均雨量：850公釐

九月採收季雨量：70公釐

主要種植威脅：秋雨、黴病

主要葡萄品種：梅洛、卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗、榭密雍、白蘇維濃、Muscadelle

波爾多：品質的要素 Bordeaux: The Quality Factor

波爾多產區每年生產的葡萄酒數量及品質都不盡相同，然而身為全球最大的優質葡萄酒產區，顯然有些過人之處。這裡鄰近海邊，還有多條河流貫穿，因此氣候溫和而穩定；霜害相對較少，冬天不至於摧毀葡萄樹，春天發芽時也不怕有霜害。

面向海的那一面及南邊的Landes省有歐洲最大的森林在此分布，可以擋住強勁、帶有鹹味的海風，也可以調節雨量。在六月葡萄樹開花時，天氣不是很穩定，這就是每年產量不一樣的原因；不過夏秋兩季時（尤其是秋季），天氣通常溫和且日日照充足。波爾多的平均雨量以及溫度都比布根地稍高一些（參見83頁及55頁的氣象測量數據），這也意味著，波爾多很適合種植晚熟的葡萄品種。

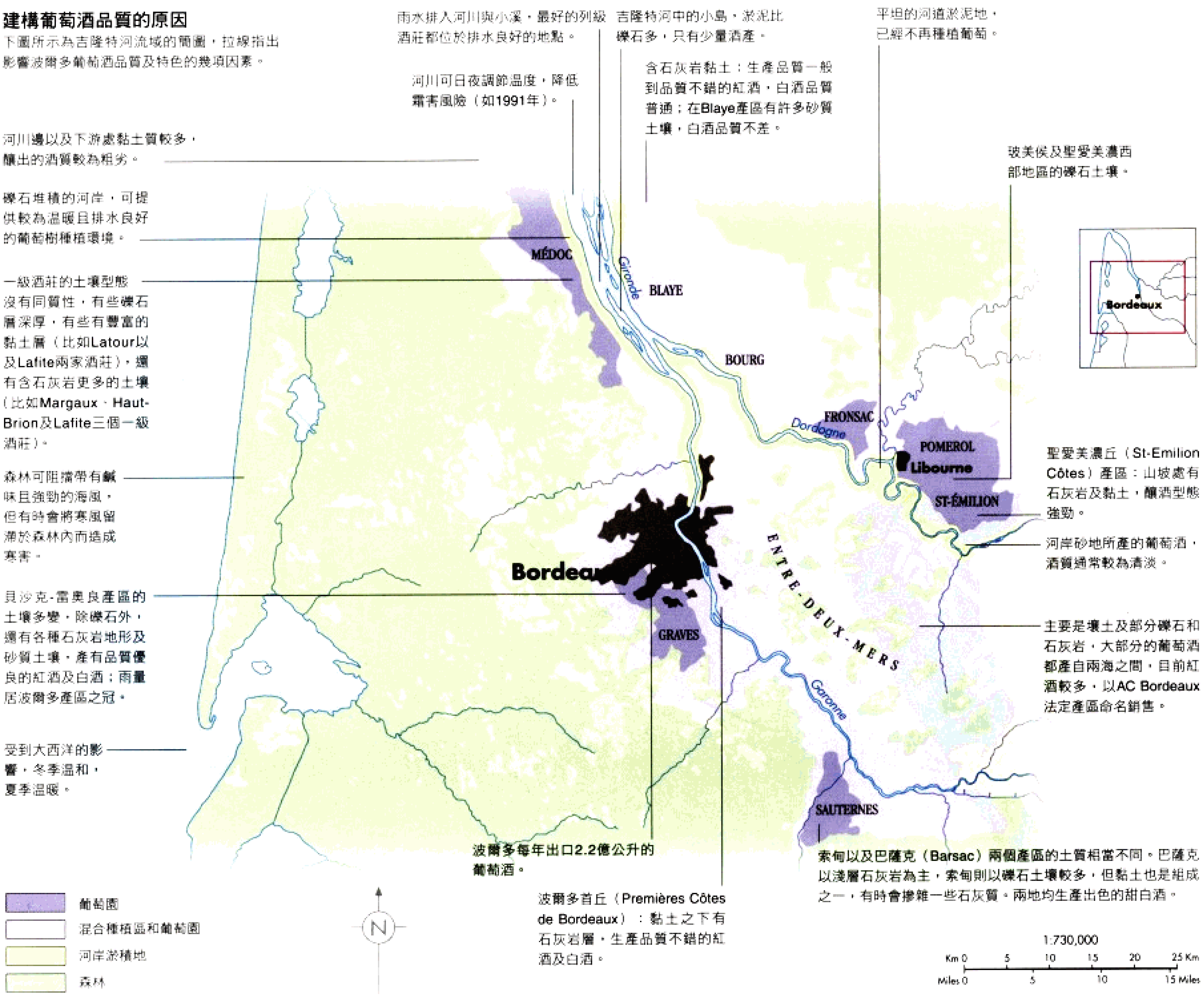
梅洛、卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗以及小維鐸（Petit Verdot）等葡萄是波爾多的主要紅酒品種，重要性也依照上述順序而遞減。另外，在吉隆特省北部，也種有一些馬爾貝克葡萄。榭密雍葡萄，以及種植數量愈來愈多的白蘇維濃葡萄是波爾多區主要的白酒品種；而在釀製甜白酒的一些地區，還種有Muscadelle；朝向干邑區的方向，也種植了一些白于尼（Ugni Blanc）品種。這幾個品種的開花時間有些不同，因此若在六月的關鍵時刻碰到較差的天候，這種混合種植好幾個品種的方式，就可提供酒莊一些分散風險的保障，尤其若是九月天氣過於陰寒，導致卡本內-蘇維濃無法真正成熟時，這樣的種植哲學更是重要。

實務上，所有的波爾多酒莊都會混合種植多個品種，各品種的種植比例則依據每個地區的氣候、傳統以及目前的流行風潮而有所不同。梅洛品種以其豐滿特質著稱，長久以來，就一直是補足卡本內-蘇維濃比較嚴肅、方正型態的最佳選擇。到了20世紀晚期，梅洛更是大受種植者以及飲酒者的歡迎，這或許是因為梅洛葡萄以及葡萄酒本身都比較早成熟的關係。卡本內-弗朗的開花期及果實成熟時間都比梅洛晚，但比卡本內-蘇維濃早，為酒莊提供另一層保障，何況卡本內-弗朗的香氣也非常迷人。小維鐸是其中最晚熟的品種，不過若能真正完美成熟，可以替波爾多型態的紅酒添加一絲奢華的香料調性；而因為地球暖化之故，小維鐸的成熟愈來愈容易。

右岸的傳統一向是偏好比較早熟的梅洛品種，而左岸的梅多克以及格拉夫產區則偏好卡本內-蘇維

建構葡萄酒品質的原因

下圖所示為吉隆特河流域的簡圖，拉線指出影響波爾多葡萄酒品質及特色的幾項因素。





濃。在玻美侯以及聖愛美濃產區，體型豐滿的梅洛，用來一起調釀的品種通常是卡本內-弗朗，而不是卡本內-蘇維濃。

事實上，Château Figeac酒莊就能證明，卡本內-蘇維濃在聖愛美濃區西邊臺地以石灰岩為主的土層上，成熟不是問題，但釀成的酒質常常偏硬、單寧緊實；因此右岸極少種植。這也說明了何以左右岸的葡萄酒型態會如此不同。

由於每家酒莊各種葡萄品種的種植比例都不相同，而這正是各家酒莊的釀酒型態經常存在著巨大差異的重要原因之一；布根地就沒有這種現象。此外，各酒莊葡萄園的地位也是因素之一，莊主有錢的葡萄園難免會占有較大的優勢，這表示莊主會花更多的成本與心力去維護葡萄園（參見本頁列表）。各葡萄園之間的差距會愈來愈大，換句話說，列級酒莊與未列級酒莊所生產的葡萄酒會出現很大的酒質差異。

整個波爾多地區的土壤結構及土壤類型都有相當明顯的差異，然而要指出某種特定的土壤類型可以擁有一級酒莊的潛力卻十分困難（參看左頁的地圖詳解）。即使以單一的梅多克產區來說，這或許是個最令人感興趣的例子，但其土質卻有「一步一腳印，步步都不同」的說法。

只要看看83頁的地圖就可知道，在聖朱里安（St-Julien）和瑪歌（Margaux）兩地之間品質高超的酒莊接連不斷，但在某個區域卻出現了斷層。這說明了玻美侯以及聖愛美濃產區的高地上，一定也存在著某種可以釀出好酒的特質。

大致來說，波爾多的土壤均是來自第三紀與第四紀的沉積土。第三紀帶來黏土與石灰岩，而第四紀則是由沉積砂石與礫石堆成和緩丘塊，是由十萬年前自法國中央山脈以及庇里牛斯山脈的冰河融解所帶來。跟法國西南部的礫石埋在土裡的情形不同，波爾多的礫石明顯露出地表，尤以格拉夫地區（該區名稱由來）、順著格拉夫地形而下的索甸地區以及梅多克最為顯著。

波爾多大學的Gérard Séguin博士是首位從事「波爾多葡萄酒品質與土壤」此類研究的先驅，他發現梅多克的礫石地形因為調節水分供給有功，使得該區葡萄樹根深入土壤，因而造就出佳釀。他最重大的發現是，原來適度供應葡萄藤水分才是釀製好酒的主要原因，此原因更勝於土壤實際的組成型態。

Cornelis van Leeuwen博士繼續此方面的研究，進一步發現葡萄樹根鑽入土壤的深度與葡萄酒的品質並沒有絕對的相互關係。老藤加上深厚的礫石才是梅多克部分地區出產好酒的祕密，例如瑪歌產區便是如此；然而，位於玻美侯產區的名莊Château Pétrus，葡萄樹根只深入黏土質的土壤不過1.5公尺，但酒質卻獨步全球。因此，產生好酒的重點不在於葡萄樹扎根的深度，而是水分的調節供給，最好是能比葡萄樹真正所需要的再少一點。至於葡萄樹扎根深度則各區不同，瑪歌產區可達7公尺，聖愛美濃鎮最高處石灰岩滿布的陡坡是2公尺，例如Château Ausone酒莊所在地，而在聖愛美濃西邊臺地產區，葡萄樹只往下扎根0.4公尺。

對於酒質與土壤關係的觀察通則是，最好的葡萄園區往往能在年份較差時維持著一向的水準，這種情形在波爾多尤其明顯。其他園區雖然表土相似，但土壤組成稍有不同，產酒品質受到壞年份的影響比較嚴重，不過隨著種植技術的日益成熟，差異有稍微縮小的趨勢。所以，土壤無可改變且難以看見的特質或許才是答案所在？

因為葡萄樹種植在平坦的沖積坋土上，Domaine de l'Ile de Margaux酒莊生產的葡萄酒只能以優級波爾多（Bordeaux Supérieur）的法定名稱銷售；不過，這特殊的地理位置使其躲過根瘤蚜蟲病的侵襲。

釀酒成本

下列數據是2004年釀酒成本的估算，以歐元為單位，估算對象有一般波爾多法定產區酒(A)；運作良好的典型梅多克酒莊(B)以及列級酒莊(C)。C比B使用較多的新橡木桶，A則不使用新橡木桶。一級酒莊的營運成本或許更高，但回收也比所謂的「超級二級酒莊（super second）」更豐厚。某些右岸的「車庫酒莊」營運成本甚至比一級酒莊高，希望物以稀為貴，讓酒價攀高。

大部分的波爾多酒莊均以向銀行貸款的方式來維持運作，以高品質的列級酒莊來說，若以每公頃價值180萬歐元及固定利率4.5%來估算，通常第15年就可清償債款（曾有這麼一說：法國的Crédit Agricole銀行擁有法國所有的酒莊葡萄園）。固定利率會讓每年每公頃的成本再增加至少10萬歐元，也就是說幾乎每瓶葡萄酒要再增加20歐元，而這20歐元可列入列級酒莊(C)的最後成本。當然，下表所列的成本並不包括裝瓶費、行銷費以及運費等。看起來釀酒成本與高級酒莊的酒價對比之下，顯然低得不成比例，但畢竟這是少數例外。

	A	B	C
每公頃葡萄樹株量	3,330	6,500	7,800
每公頃採收成本	314	1,572	2,700
每公頃的總種植成本	5,030	17,780	20,000
每公頃產量（百公升）	58	58	40
每百公升的種植成本	87	306	500
橡木桶熟成	-	182	550
每百公升總成本	87	488	1,050
每瓶總成本	0.65	3.66	7.88

資料來源：Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) and AXA Millésimes

梅多克北部 Northern Médoc

梅多克地形平坦，隔著寬闊的棕色吉隆特河口與阿基坦（Aquitaine）分離開來，活似一條長舌。一般而言，梅多克一名代表著生產眾多優質好酒之地且全球無出其右，例如瑪歌（Margaux）、聖朱里安（St-Julien）、波雅克（Pauillac）、聖艾斯臺夫（St-Estèphe）以及環繞周遭的小村子，在地理和酒款型態上都呈現出「梅多克」的特色。然而，真正以「梅多克」為法定產區名的地區，範圍比較小也比較沒那麼出色。因此，比較清楚的定義是，這個產區指的是以前慣稱的「下梅多克區」（Bas-Médoc）；而「Bas」之所以被省略，或許是因為聽來刺耳？眼見為憑，「下梅多克區」就位於這舌形地區的「舌尖」部分，而這個區內的偏遠之地，不論是地理位置或是美食的吸引力，都比南邊的「上梅多克」（Haut-Médoc）地區差了一截。

在聖艾斯臺夫以北，原本排水良好的礫石小圓丘逐漸被低平、土質更黏重、土色較深的黏土質土壤所取代：「上梅多克」區的最後一個村落是St-Seurin，位於一個略高的圓丘之上，周圍有許多沼澤。這個村子的北邊和西邊是開墾已久的沃土，繁忙的市集小鎮Lesparre是此地的首府，早在600年前英國人就已經在此屯墾。

直到近來，葡萄園逐漸取代原來的牧場，果園以及林地；在搶種葡萄樹的狂潮之後，我們可以見到幾乎所有地勢較高、黏土較少的礫石地區都有葡萄園分布，並以St-Yzans、St-Christoly、Couquèques、By、Valeyrac等村莊為中心，沿著吉隆特河口兩岸蔓延開來。此外，在St-Germain-d'Esteuil、Ordonnac、Blaignan（Caussac）以及（最大的）Bégadan等村落也都可以見到葡萄園由內而外漸次擴展。在這些村莊周遭還可見到許多在1990年代末期，因為看好葡萄酒的銷售潛力而大量投資所建立的酒莊；後來才發現，整個市場的興趣總是集中在南邊知名度更高的大酒莊。這裡沒有列級酒莊，卻有許多價值等同於中級酒莊（Crus Bourgeois）的佳釀；甚至還有一家「精選中級酒莊」（Crus Bourgeois Exceptionnels，波爾多只有九家入選）以及13家「特級中級酒莊」（Crus Bourgeois Supérieurs）在此。中級酒莊的分級制度在2003年重新檢視排名，卻因爭議四起而取消。

中級酒莊Château Potensac在2003年晉升為最高級的「精選中級酒莊」之一，這家酒莊與聖朱里安產區的Château Léoville-Las-Cases酒莊一樣，都有一位極為優秀的莊主，並與La Cardonne酒莊及運作良好的Tour Haut-Caussan酒莊同樣都位於一處狹長的臺地上。以下是幾個暫時被官方列為「特級中級酒莊」的名單：St-Germain村的Châteaux Castéra、St-Yzans-de-Médoc村附近的Loudenne酒莊（可俯瞰吉隆特河）、酒款到處可見的Greysac酒莊、品質可靠但略為清淡的Patache d'Aux酒莊、品質日漸改善的Rolland de By酒莊、飲來順口的La Tour de By酒莊、野心勃勃的Vieux Robin of Bégadan酒莊，還有位於Civrac-en-Médoc村的Bourane酒莊及d'Escurac酒莊、Couquèques村的Les Ormes Sorbet酒莊以及St-Christoly-Médoc村的Les Grands Chênes酒莊。

然而，這裡還有許多值得注意的酒款，例如Châteaux Preuillac、Haut-Condissas、Laulan Ducos以及Goulée。Goulée是由聖艾斯臺夫地區的名莊Château Cos d'Estournel的同一釀酒團隊所釀製，風格現代。這些酒款都是相當物超所值的波爾多葡萄酒。

要釐清「上梅多克區」及「下梅多克區」之間的差別，最好的方式是以右頁地圖的「下梅多克區」某家中級酒莊，與後面幾頁的「上梅多克區」同等級酒莊作比較。當酒質尚年輕時，兩者之間的差別比較不明顯，都相當有活力（比如下梅多克區種植在沃土上的葡萄樹），單寧明顯、干而不甜，總之，就是非常之「波爾多」。陳年五年後，「上梅多克區」的酒款開始顯現出明顯的特色，風味清透引人，還有成熟發展的空間。至於「下梅多克區」的酒則會開始柔化易飲，但依舊結實粗獷、酒色深，飲來令人滿足但不如前者令人驚喜。若等至10年，風格會更軟熟，但結構漸失；而「上梅多克區」的酒款在陳年10年後，酒質會轉趨細膩。

圖中是Château Tour Haut-Caussan酒莊的風車，莊主Philippe Courrian以列級酒莊的經營與手法來經營這家「特級中級酒莊」，不過市場可能難以接受以列級酒莊的價格來購買其生產的酒款。







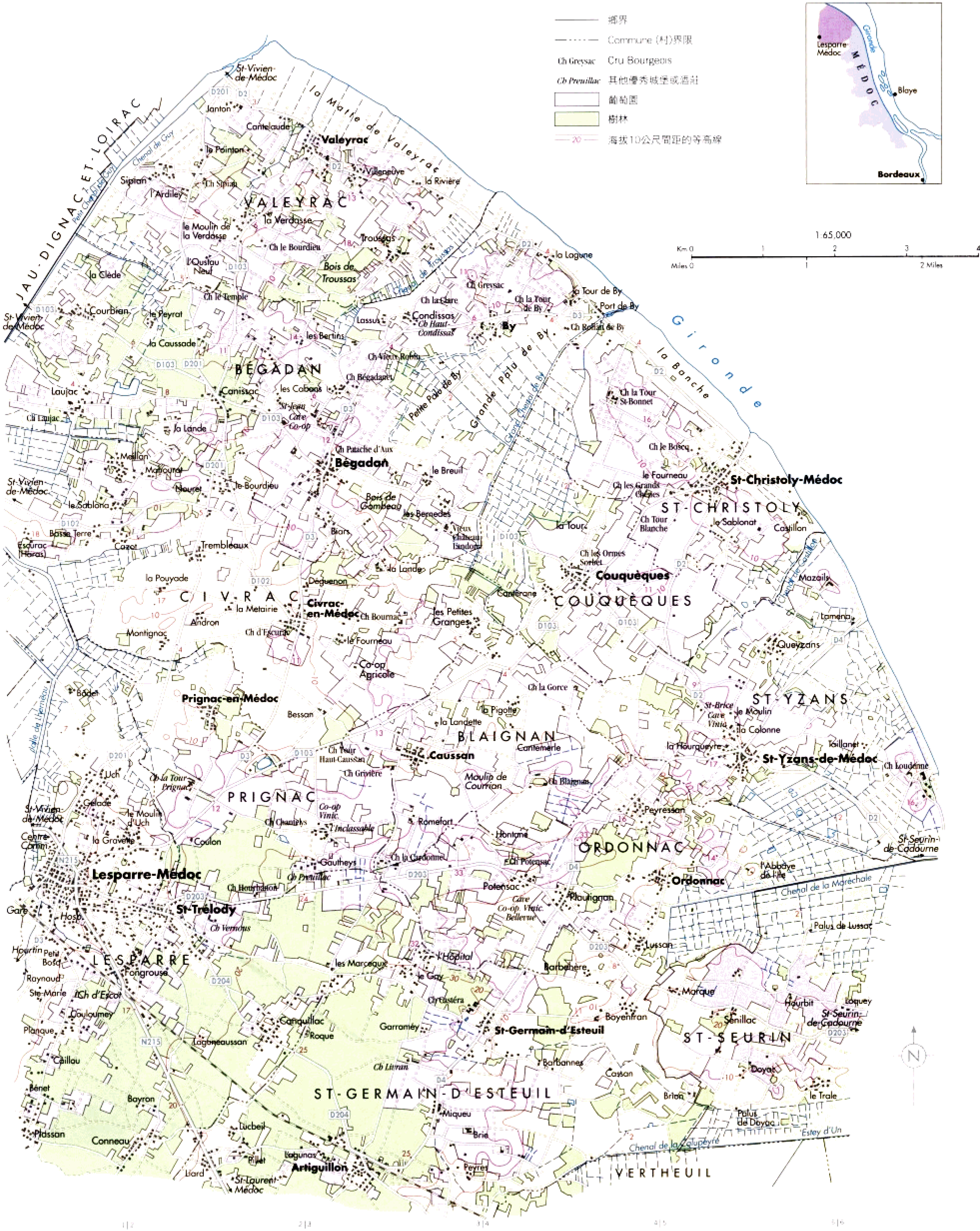






▶ 右側六款酒是波爾多幾款物超所值的優質紅酒，除了最後一款的Goulée外，都是經典的波爾多酒。Goulée特意將梅多克北部的產酒風格改塑成現代風格。





鄉界
Commune (村)界限
Ch Greysac Cru Bourgeois
Ch Preuillac 其他優秀城堡或酒莊
葡萄園
樹林
20 海拔10公尺間距的等高線
Lesparre-Médoc
MÉDOC
Gironde
Blaye
Bordeaux
1:65,000
Km 0 1 2 3 4
Miles 0 1 2 Miles
JAU-DIGNAC-ET-LOIRAC
St-Vivien-de-Médoc
la Maille de Valeyrac
Janton
Cantelaude
Valeyrac
le Pointon
Villeneuve
la Rivière
Sipian
Ch Sipian
l'Ardilley
VALEYRAC
la Verdasse
le Moulin de la Verdasse
Ch le Bourdieu
Troussas
l'Oustau Neuf
Bois de Troussas
la Clède
Ch le Temple
Chenal de Troussas
la Lagune
Ch Greysac
la Tour de By
Ch la Clare
Ch la Tour de By
Port de By
Courbian
le Peyrat
Lassus
Condissas
Ch Haut-Condissas
By
Ch Rollan de By
Gironde
la Caussade
les Bertins
Ch Vieux Robin
BÉGADAN
Ch Bégadan
Grande Palu de By
Petite Palu de By
la Banche
Laujac
Canissac
les Cobeas
St-Jean Cave Co-op
Ch la Tour St-Bonnet
Ch Laujac
la Lande
Ch Patache d'Aux
Ch le Boscq
Mallan
Bégadan
le Breuil
Matiouret
Mouret
le Bourdieu
le Fourneau
St-Christoly-Médoc
Ch les Grands Chênes
le Sablona
Bois de Gombeau
les Bernedes
ST-CHRISTOLY
Ch Tour Blanche
le Sablonat
Castillon
Basse Terre
Escurac (Horas)
Cazet
Trembleaux
Biars
Vieux Château Landon
la Tour
Ch les Ormes Sorbet
la Pouyade
Déguenon
la Lande
Couquèques
Mazails
CIVRAC
la Metairie
Andron
Civrac-en-Médoc
Ch Bournac
les Petites Granges
Canterane
COUQUÈQUES
Lamena
Montignac
Ch d'Escurac
le Fourneau
Queyzans
Co-op Agricole
Ch la Gorce
Bodet
Prignac-en-Médoc
Bessan
la Pigotte
ST YZANS
St-Brice Cave Vinic
le Moulin
la Colonne
la Landette
BLAIGNAN
Cantemerle
la Hourqueyre
Taillanet
Ch Tour Haut-Caussan
Caussan
St-Yzans-de-Médoc
Ch Loudenne
Uch
Ch la Tour Prignac
Ch Grivière
Moulin de Courrian
Ch Blaignan
PRIGNAC
Gelade
Co-op Vinic
Peyressan
le Moulin d'Uch
Ch Chantelys
l'Inclassable
Romefort
Centre Comm
la Gravette
Coulon
Hontane
ORDONNAC
St-Seurin-de-Cadourne
l'Abbaye de l'Ile
Gautheys
Ch la Cardonne
Ch Potensac
Lesparre-Médoc
Ch Preuillac
Ordonnac
Chenal de la Maréchale
Ch Houringdon
Potensac
Gare
Hosp
St-Trélody
Cave Co-op Vinic Bellerive
Plouignan
Ch Vernous
Palus de Lussac
Hourtin
Petit Bosq
LESPARRE
Fongrouse
les Marceaux
l'Hôpital
Lussac
Raynaud
le Gay
Barbehère
Ste-Marie
Ch d'Escot
Ch Castéra
Marque
Couloumey
Hourbit
Loquey
St-Seurin-de-Cadourne
Planque
Canquillac
Roque
Garramey
Boyentran
Senillac
St-Germain-d'Esteuil
Lagoneaussan
ST-SEURIN
Caillau
Ch Livran
Barbannes
Doyac
Bénet
Cassan
Bayron
ST-GERMAIN-D'ESTEUIL
Brion
le Trale
Miqueu
Palus de Doyac
Plassan
Conneau
Lucbeil
Brie
Estey d'Un
Chenal de la Calupeyre
Lagunas
Rivet
Artiguillon
Peyres
VERTHEUIL
Liard
St-Laurent-Médoc

聖艾斯臺夫
St-Estèphe



當初創立Château Cos d'Estournel酒莊的莊主Estournel先生，以絕對專注於細節的精神塑立起如今的面貌；這家耀眼的二級酒莊，依舊由目前莊主延續優良的製酒傳統。

「上梅多克區」葡萄酒的風格與品質來自於吉隆特河岸邊的礫石地形，其左邊有森林屏障西邊的海風，不過愈往上走到聖艾斯臺夫產區，這種礫石地形便逐漸減少。聖艾斯臺夫村是梅多克心臟地帶四個著名產酒村鎮的最北一個，隔著一條小溪（*jalle*）與南邊的波雅克鎮對望；一邊是Château Lafite酒莊的葡萄園，另一邊是聖艾斯臺夫五個列級酒莊裡的三家：Châteaux Cos d'Estournel、Cos Labory以及Lafon-Rochet。

在土質方面，聖艾斯臺夫和南邊的波雅克產區明顯不同：隨著吉隆特河而被沖刷至此的礫石數量減少，黏土成分反而更高；在更南邊的瑪歌區，礫石就更少了。聖艾斯臺夫的土質比較厚重，因此排水較差，這也是聖艾斯臺夫所種植的葡萄樹可以比較耐旱耐熱的原因，例如在1990及2003年，這裡的葡萄樹就比南邊礫石較為深厚、排水佳的土地更占優勢。

即使在氣候比較不極端的年份裡，聖艾斯臺夫葡萄酒的酸度都較為明顯，卻酒體圓滑而堅實，香氣較不張揚，但是卻在口腔裡強烈綻放，它們是想態堅實的波爾多酒，樣態莊嚴卻不失活力。不過，近年來的趨勢是釀出大同小異、較為圓厚且豐滿的波爾多紅酒，因而使得聖艾斯臺夫與波爾多其他產區的酒款差異愈來愈小。

Cos d'Estournel是二級酒莊裡最令人驚豔的一家奇特酒莊，酒莊外表以中式涼亭造型著稱，在波雅克邊界便可望見建於陡坡上的宏偉建築，向下俯瞰著Château Lafite酒莊的青蔥草皮。Cos d'Estournel與鄰近河邊的Château Montrose酒莊釀出了聖艾斯臺夫骨架最宏大且最優質的酒款型態，通常顏色深且可久藏。

Cos d'Estournel通常簡稱為Cos（S要發音），酒質特別強勁又可口多汁，部分原因可能是因為梅洛葡萄的成分較高，另一個原因則是莊主提升品質的主導決心。

位於礫石圓丘上的Montrose酒莊俯瞰著吉隆特河，與南邊波雅克的Latour酒莊有些相似之處，兩者的酒質皆單寧厚重，味道濃郁。經典年份的Montrose葡萄酒需要約20年的熟成期，近年來，該莊的年輕酒款已經較往年更易親近。

另外還有兩家鄰近Cos d'Estournel的列級酒莊：Château Cos Labory酒莊以迷人的果香著稱，酒款年輕時即是如此；另一家Lafon-Rochet酒莊，在1960年代由干邑商人Guy Tesseron購下整修，這是20世紀首家如此大肆整修的酒莊，目前酒質相當穩定可靠。

Calon-Ségur酒莊則位於聖艾斯臺夫村的北邊，是梅多克地區最北的一家列級酒莊，與其他的聖艾斯臺夫酒莊一樣酒質堅實，在年輕時甚至比Cos d'Estournel 或Montrose、Calon-Ségur都來得粗獷且強健。約在250年前，據傳同時擁有Lafite與Latour兩大名莊的Ségur侯爵，曾經說過他把心留在Calon-Ségur而非這兩大名莊；現在，我們依舊能在酒標上看到這份「真心」（請見以下酒標）。

此外，聖艾斯臺夫以多家中級酒莊而聞名，在2003年的重新評鑑暫時被列為一般中級酒莊（straight Crus Bourgeois）、特級中級酒莊（Crus Bourgeois Supérieurs）以及最高級的精選中級酒莊（Crus Bourgeois Exceptionnels）三個等級。

當時入選「精選中級酒莊」的九家酒莊中，有四家就位於聖艾斯臺夫村的西南邊臺地上，其中Châteaux Phélan Ségur以及Châteaux de Pez 兩家酒莊的酒質非常細膩。Châteaux de Pez 酒莊值得一提的歷史紀錄是：它曾是Pontacs家族（也擁有Châteaux Haut-Brion）的產業，17世紀時，就以Pontac之名在倫敦銷售，時間比所有梅多克區的列級酒莊都早；現在，該莊為香檳廠Louis Roederer所有。

鄰近的Château Les Ormes de Pez酒莊因為擁有不亞於波雅克村Château Lynch-Bages酒莊的釀酒團隊而受惠，至於其南邊的Haut-Marbuzet酒莊（介於Château Montrose以及Cos d'Estournel兩家酒莊之間）則生產甜美且煙燻味重的酒款。

在此區十多家被列為「特級中級酒莊」的酒莊裡（數量冠於其他地區），Château Meyney因為宗教上的淵源而在梅多克區顯得相當特殊，該莊靠河又鄰近Montrose酒莊，想要尋找細膩好酒且有久陳潛力的酒客可以多加注意。

就實際面來說，該莊酒質堅實且通常物超所值，情形相同的酒莊，還包括Châteaux Beau-Site、Le Boscq、Chambert-Marbuzet（與Haut-Marbuzet同一個莊主）、Clauzet、Le Crock以及La Haye。另外，還有一些後起之秀，包括Lilian Ladouys、Petit Bocq、Tour de Marbuzet、Tour de Pez以及Tronquoy-Lalande；這些優秀的「特級中級酒莊」展現出此區不可忽視的優點，但所生產的酒款都比列級酒莊更早可以飲用。

本區屬於中級酒莊等級的酒莊不少於20家，其中又以Château Marbuzet酒莊最值得留意，因為其主事者與Cos d'Estournel酒莊同屬一個團隊。

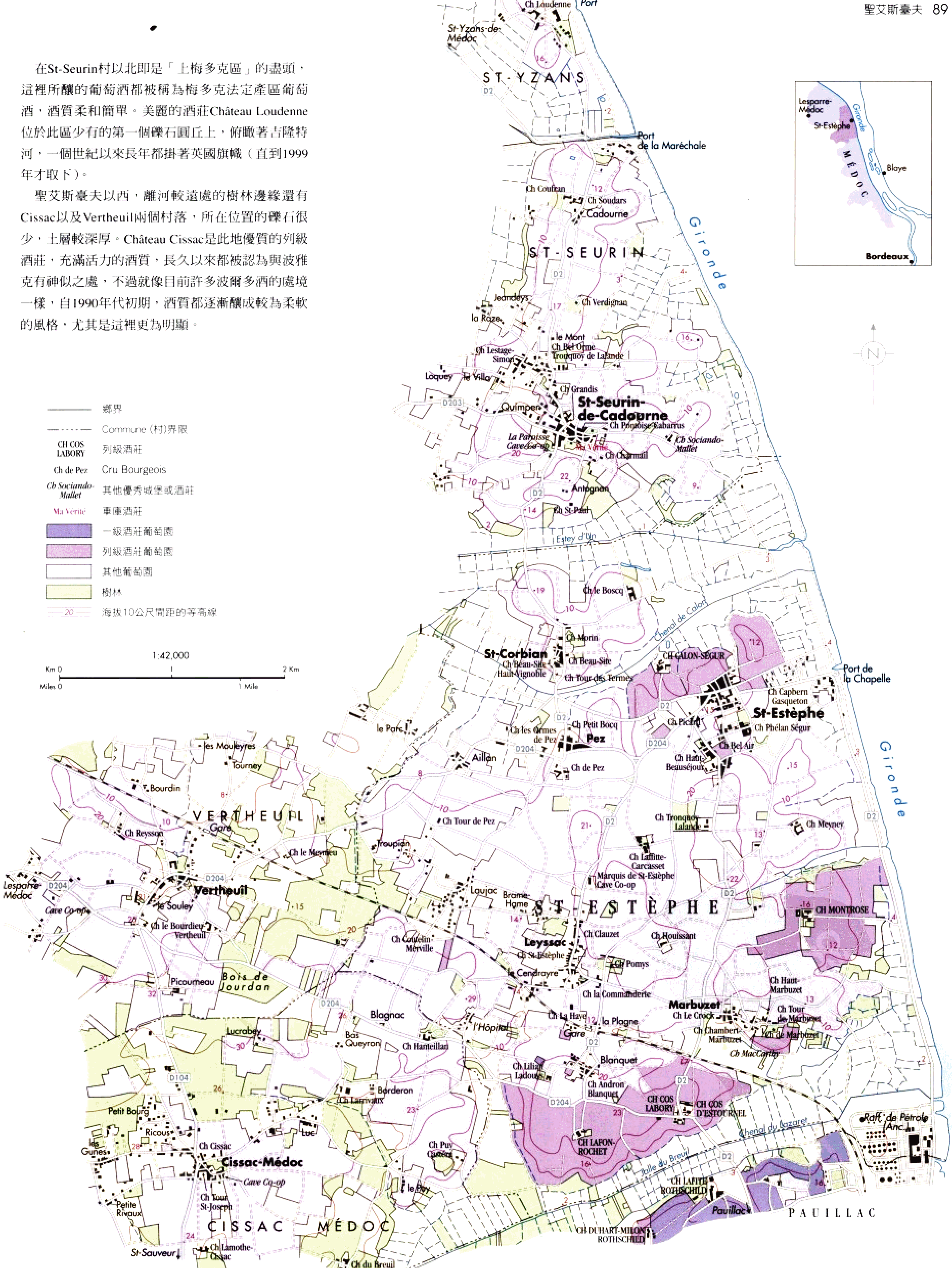
在聖艾斯臺夫的北邊，礫石河岸逐漸減少，只剩下一處岬角凸出於平坦的淤泥地上，這裡生產不出高品質的葡萄酒。在岬角之上，有一個小村落St-Seurin-de-Cadourne，有些不錯的酒莊值得多加注意，像是酒質柔和的Château Coufran、單寧較強的Château Verdignan、有時極為精彩的Château Bel Orme Tronquoy de Lalande，以及最不可錯過、位於臨河小丘上的Château Sociando-Mallet，其酒質精湛，在盲試裡，甚至可撼動一級酒莊的地位，原因在於其莊主以超越中級酒莊等級的作法來經營這家酒莊。

▼聖艾斯臺夫的優秀酒莊，最精彩的酒莊列於最右邊。Montrose及Sociando-Mallet兩莊重新設計過酒標，一些訊息都移到了背標上，因此目前的酒標更顯清爽具現代感。



在St-Seurin村以北即是「上梅多克區」的盡頭，這裡所釀的葡萄酒都被稱為梅多克法定產區葡萄酒，酒質柔和簡單。美麗的酒莊Château Loudenne位於此區少有的第一個礫石圓丘上，俯瞰著吉隆特河，一個世紀以來長年都掛著英國旗幟（直到1999年才取下）。

聖艾斯臺夫以西，離河較遠處的樹林邊緣還有Cissac以及Vertheuil兩個村落，所在位置的礫石很少，土層較深厚。Château Cissac是此地優質的列級酒莊，充滿活力的酒質，長久以來都被認為與波雅克有神似之處，不過就像目前許多波爾多酒的處境一樣，自1990年代初期，酒質都逐漸釀成較為柔軟的風格，尤其是這裡更為明顯。



波雅克 Pauillac



沒錯，梅多克產區的旅遊業正生氣勃勃且前景看好，上圖不是在首都巴黎，而是波雅克鎮南部的Bages小村落，這家小酒館是Lynch-Bages酒莊的家族產業，遊客可以一邊啃著可頌麵包一邊杳看電子郵件。

若要從波爾多找出名列第一的優質產酒村鎮，無疑地必定是波雅克。在1855年制定的梅多克以及格拉夫分級制度裡，五家一級酒莊裡頭就有三家位於此地，分別是Châteaux Lafite、Latour以及Mouton Rothschild，成為此區的最大宣傳資產。許多波爾多葡萄酒的酒迷都會告訴你，波雅克的酒擁有他們所要追尋的風味要素：結合了新鮮柔和的果香、橡木桶的香氣，以及甘雅的口味，酒體厚實卻又輕巧雅致，另有雪茄盒的韻味，口感甜熟卻又活力十足。即便是較為簡單的此區列級酒莊，都幾乎具備了上述的特質。

梅多克經典的礫石圓丘，在波雅克達到頂峰，成了真真正正的小山丘，最高處在Châteaux Mouton Rothschild以及Pontet-Canet兩家酒莊的葡萄園裡，海拔可達30公尺。對這處平坦的沿海地帶來說，這算是一個奇觀，因為稍微的坡度起伏都可成為眺遠的觀景處。

波雅克鎮是梅多克地區規模最大的一個村鎮，幸好附近歷史悠久的石油精煉廠早已歇業，成為一處處廢墟。原有的舊碼頭現在成了可以停泊小船的小碼頭，同時鎮上也出現了好幾家新營業的餐廳。擁有Château Lynch-Bages酒莊的Cazes家族，在此經營了一家米其林星級餐廳Château Cordeillan-Bages，為死氣沉沉的Bages村增添了一份活力，這家餐廳還附設有全天候經營的小酒館及一家光鮮的麵包坊。這是目前為止的波雅克，尚稱不上熱鬧。

整體來說，波雅克各酒莊的葡萄園比梅多克其他產區更為集中。就拿瑪歌村來比較，酒莊都集中在村子裡，但村外的葡萄園卻是各家混雜一處，一家酒莊常常是這裡擁有幾行葡萄樹，在不同的園區又擁有幾排葡萄樹；但在波雅克，整個坡段、礫石圓丘或是臺地的葡萄園都屬於同一家酒莊，因此我們可以期待因為風土條件所形成的不同酒款風格，而且少有失望的時候。

波雅克三家最偉大的酒莊，酒款風格截然不同。Châteaux Lafite Rothschild以及Latour各自成為一種恰恰相反的典範，前者非常靠近聖艾斯臺夫，後者則鄰近聖朱里安。奇怪的是，在各自的風格裡又正好與地理位置相反，Lafite酒莊有更多的聖朱里安葡萄酒的滑順與細膩，而Latour酒莊則相當程度地體現了聖艾斯臺夫的堅實酒體。

一般年份裡，Lafite酒莊所擁有的100公頃葡萄園約可釀出700桶的正牌一軍酒，這是梅多克規模最大的葡萄園之一；其酒香味特出，單寧光潔細膩，純然的優雅；釀製葡萄酒的地下酒窖（*chai*）有如一座圓形劇場。Lafite酒莊的二軍酒Carruades，產量就更大了。

建築結構更為穩固踏實的Latour酒莊（參見38-39頁的廠內示意圖），看起來似乎是揚棄了優雅，以其近河的地理位置在礫石圓丘上盡展霸氣，酒質勁道以及深度十足，非要幾十年的沉潛才能展現其複雜度。該酒莊最大的優點還在於，即使是在惡劣的年份，生產的葡萄酒總是能展現最佳的穩定品質。二軍酒是Les Forts de Latour，以產自不同地塊的葡萄釀成，園區位於酒莊的西北面以及西面，雖然是二軍，但是其地位被認為有二級酒的價值，甚至連酒價也屬於這個等級。此外，這家酒莊甚至還有以年輕葡萄樹果實所釀成的三軍酒，依舊風味十足，以簡單的Pauillac名稱銷售。

Mouton Rothschild酒莊是波雅克好酒的第三種典型：強勁、酒色深沉，充滿美味的黑醋栗漿果的味道，有時還帶些異國風情。到波雅克一遊的愛酒人，少有人會錯過莊內的小型葡萄酒藝術博物館：老酒杯、油畫以及掛毯；美麗的釀酒窖則是全梅多克最佳的展示櫥窗。

嗅聞著卡本內-蘇維濃單一品種葡萄酒的豐美味道以及勁道，很難想像直到150年前，這些葡萄園才被認定是梅多克的精華。當時，這些一級酒莊的葡萄園裡還種有其他的輔助品種，最主要的是馬爾貝克葡萄。最好的卡本內-蘇維濃需要很長的熟成時間，依據年份不同，所需要的熟成時間可從10年到20年不等。這些酒很少能在達成完美熟成的境界之前才飲用，大部分的富豪都沒有太多耐性，因此多數好酒都太早被開瓶喝掉了。

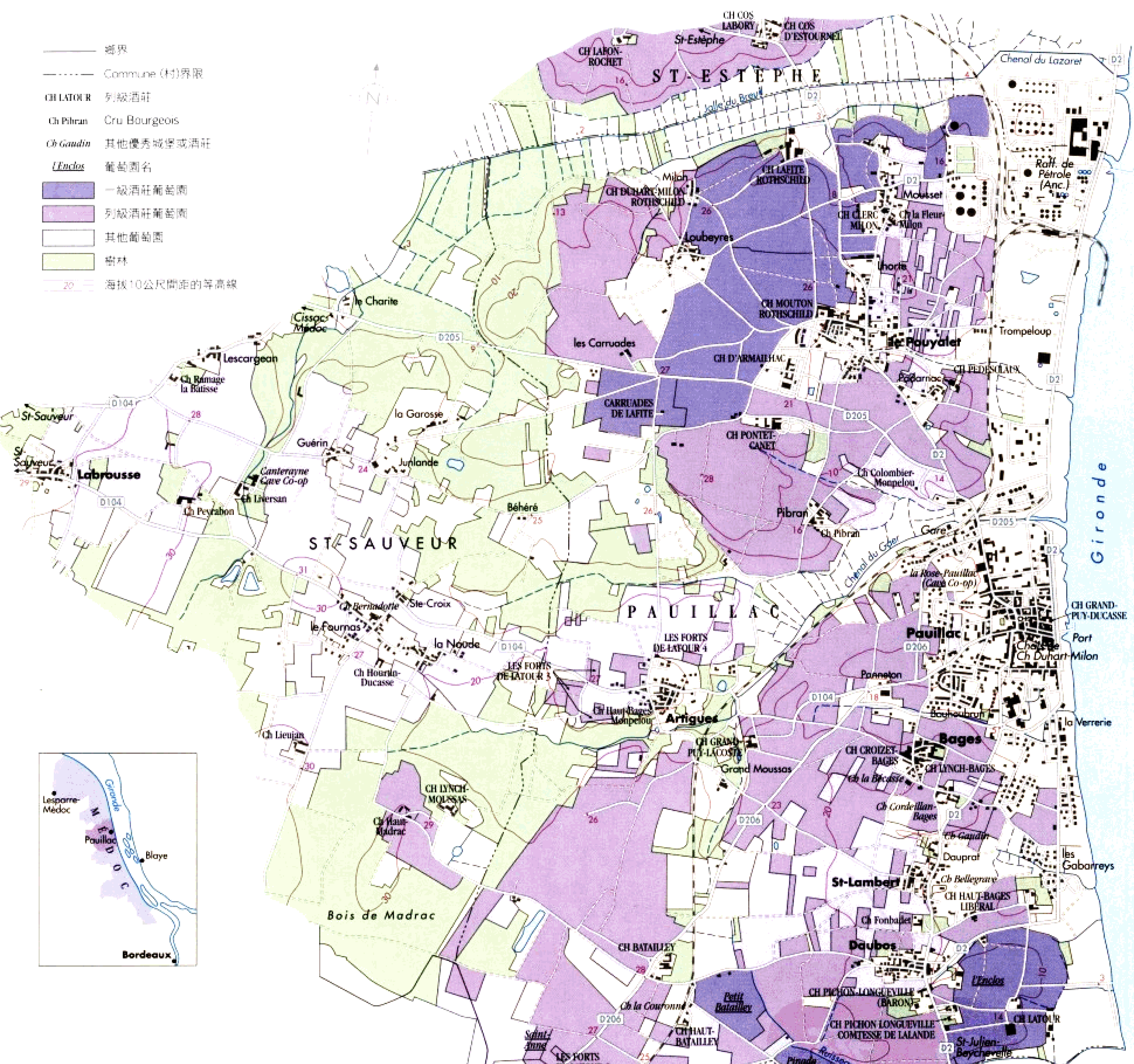
往南順著D2道路走，兩家二級酒莊就在路旁，這兩家酒莊都曾經是Pichon家族的產業。多年來，Pichon-Lalande酒莊（就是指Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande）的知名度一向較高，不過近年來Château Pichon-Longueville（也被稱為Pichon-Baron）酒莊已經確立型態，走出自己的風格而逐漸趕上前者。這其中的關鍵在於保險公司AXA集團在購下Pichon-Baron之後，大手筆修建莊園，甚至還建立了壯觀的訪客中心，這大概是梅多克區裡最像新世界葡萄酒莊（英文稱為winery）的一個建築物；一般的波爾多酒莊，釀酒窖裡頭只有發酵槽，陳年酒窖裡只有成堆的橡木桶。

此外，雖然Château Lynch-Bages「只是」一個五級酒莊，卻因其豐盛的酒體與辛香料的風情，長久以來受到英國人的青睞，可以算是非富豪版的小一號Mouton Rothschild酒莊；該莊的二軍酒是Château Haut-Bages Averous。帶點神祕色彩的Pontet-Canet酒莊是面積最大的列級酒莊，地理位置優越，就在Mouton Rothschild酒莊旁邊，然而，其酒質型態卻與Mouton非常不同，Pontet-Canet單寧較強，型態較封閉保守，Mouton則較為開放與豐盛。Pontet-Canet的近幾個年份都非常精彩。

Château Duhart-Milon酒莊是名莊Château Lafite的產業，而Châteaux d'Armailhac和Clerc Milon兩家則屬於Mouton Rothschild酒莊所有。這三家酒莊都因為擁有者和管理團隊而受惠，尤其是在技術指導和財務方面。Châteaux Batailley以及通常酒質更為細膩的Haut-Batailley酒莊，位於離河較遠的森林邊緣。如同Haut-Batailley，重新整修完成且品質可靠的Grand-Puy-Lacoste酒莊，都是由François-Xavier

▼從左至右的酒款地位及價格逐漸攀升。這些一級酒莊會以相同的公開價格釋出他們的酒，但經過一段日子後，Château Latour的酒價往往會勝過其他兩家一級酒莊。





ST-JULIEN

1:35,000

Borie所經營管理，而他的弟弟Bruno則是聖朱里安產區Ducru-Beaucaillou酒莊的掌舵者。Grand-Puy-Ducasse酒莊也展現了堅實、活力十足的酒體，是波雅克的好酒。Lacoste是高地上一塊連續綿延的葡萄園，包圍著酒莊建築；而Grand-Puy-Ducasse的葡萄園則分成三塊，分別位於波雅克的北邊及西邊，酒莊本身則坐落在波雅克村的碼頭邊。

Château Haut-Bages Libéral酒莊的葡萄園坐擁St-Lambert村的優越地點，剛剛拿到新的終身租契。Château Lynch-Moussas與Château Batailley這兩家酒莊共同運作，酒質穩定且價格合理。Châteaux Croizet-Bages及Pedesclaux是兩家五級酒莊，有以下四家強勁的競爭對手，而且四家都在2003年被列入「特級中級酒莊」，分別是Colombier-Monpelou酒莊，地理位置頗佳，與品質大幅提升的Château Pontet-Canet為鄰；St-Lambert村的Fonbadet酒莊，由老藤釀出嚴肅好酒；Haut-Bages Monpelou酒莊（與Batailley酒莊同一個老闆）；以及AXA保險集團所擁有且珍視的Pibran酒莊。當地的釀酒合作社La Rose-Pauillac也釀出值得信賴的葡萄酒，不過產量愈來愈縮減。

本頁地圖還標出了西邊的St-Sauveur村，但此地沒有太特出的酒，倒是有一些中級酒莊值得一提：Château Liversan、Château Patche d'Aux以及北邊的Château Le Boscq這三家酒莊都屬於同一個老闆；Château Peyrabon是一家規模大、經營出色的企業；Château Bernadotte酒莊在1993年被Pichon-Lalande的莊主買下；Ramage la Batisse酒莊則生產芳香易飲的佳釀。

聖朱里安 St-Julien

波爾多沒有任何一個產酒村鎮能夠像聖朱里安一樣擁有這麼多的列級酒莊，聖朱里安面積不大，產量也居於梅多克四大產酒名村之末。然而，聖朱里安的所有土地幾乎都是種植葡萄的優質地塊。這裡有典型的礫石小圓丘，雖然不若波雅克一般深厚，但許多都靠河岸或是開放的南向山谷（山谷一詞是以梅多克產區的標準來看），而且都有Jalle du Nord這條小溪及Chenal du Milieu這條排水道協助排水。

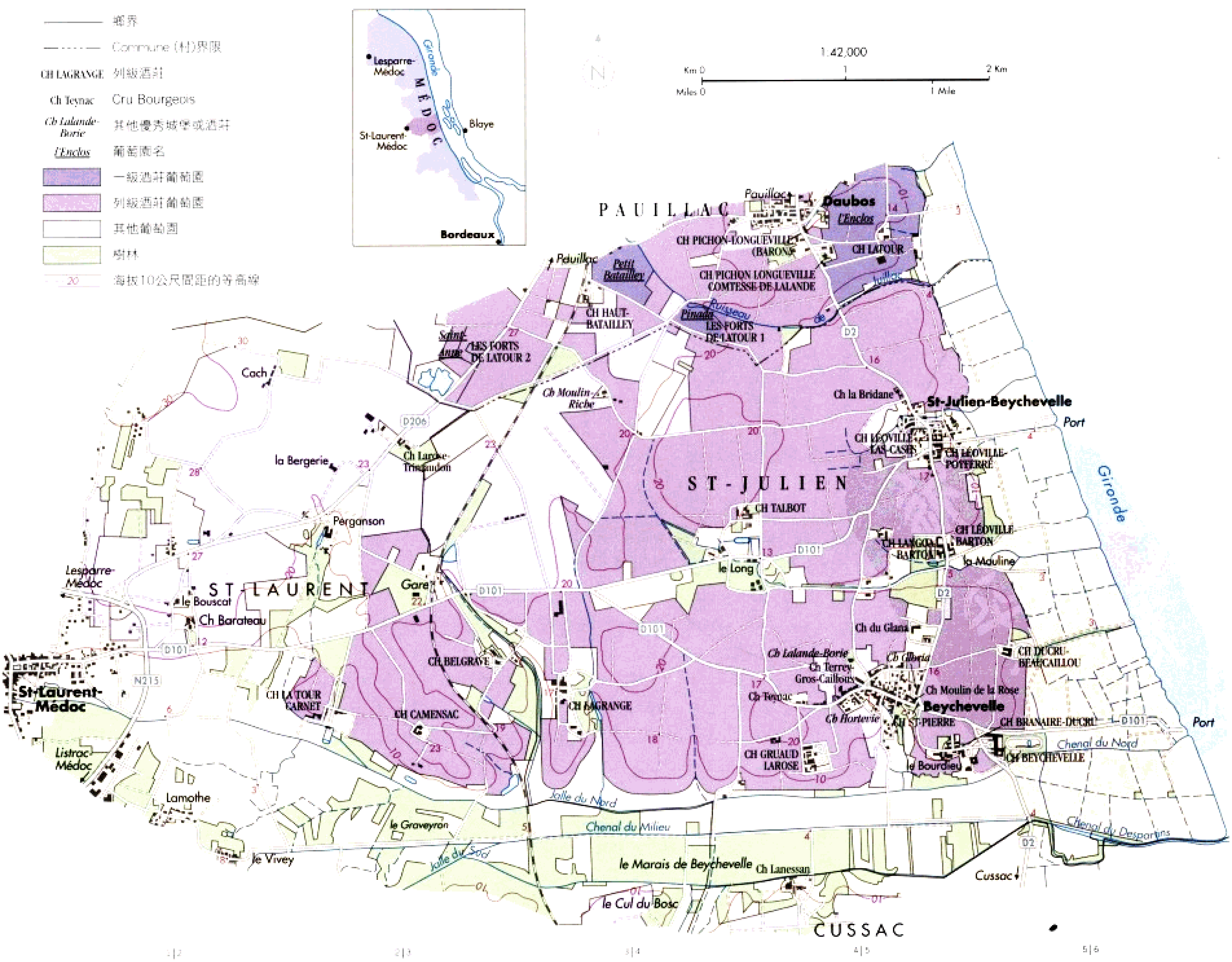
此區的精華酒莊可分為兩組：一組是靠河岸，位於聖朱里安村周圍，並與Léovilles名稱有關的莊園；另一組則以南邊的Beychevelle村為中心，領銜的酒莊有Château Beychevelle、Branaire-Ducru以及Ducru-Beaucaillou這三家酒莊，往西向內地走還有Châteaux Gruaud Larose以及Lagrange兩家酒莊。在Beychevelle村附近，則聚集了幾家品質不差但未列級的酒莊，包括酒質扎實的Gloria酒莊。

假如說波雅克釀出了全梅多克地區最令人驚豔的傑出好酒，而瑪歌的酒質最細膩精練，那麼聖朱里安的葡萄酒型態則介於這兩者之間。除了少數例外，這裡各家酒莊的酒質都偏向圓滑柔和；柔和指的是當此區酒款完好熟成之後。在好年份裡，聖朱里安的年輕葡萄酒還是顯得單寧堅硬。

聖朱里安產區的主要光環，還是籠罩在靠近波雅克邊界的Léoville莊園，該莊曾是梅多克區面積最大的酒莊，現在則一分為三：Château Léoville-Las-Cases在三者中擁有最大的葡萄園，占地約100公頃，酒質濃郁、長壽，有時幾近嚴肅硬實，是非常經典的波爾多酒，在主事者Delon家族精明圓熟的運作下，該莊酒價有時直逼一級酒莊。Léoville Barton酒莊的酒價緊跟在後，是一個愛爾蘭老家族Barton的產業，該家族在18世紀初期移居至波爾多從商，目前的莊主Anthony Barton住在隔鄰一棟18世紀的美麗城堡裡，該建築就是Château Langoa Barton酒莊，這兩家酒莊都屬於Anthony Barton，兩莊的酒都在Langoa Barton的酒窖裡一同釀製；相較起來，一般認為Langoa Barton的品質略遜，但平心而論，兩者都是經典波爾多好酒的範例，而且物有所值，即便在困難年份，表現都相當穩定。Léoville Poyferré酒莊過去命運多舛，不過自1980年代開始，就以一系列的強勁好酒證明其實力。

在Léovilles幾家酒莊的南方，還可見到由Bruno Borie所經營的Château Ducru-Beaucaillou酒莊，壯麗的義式城堡顧盼自雄，細膩至極的酒質是其特色；鄰近的Branaire-Ducru酒莊酒質就比較平凡，未臻雅致。再往南邊一點的Château Beychevelle以及St-Pierre兩家酒莊，在細膩優雅的酒質之外，還以平易近人的豐厚口感擄獲人心。

Château Gruaud Larose酒莊開展於聖朱里安的「腹











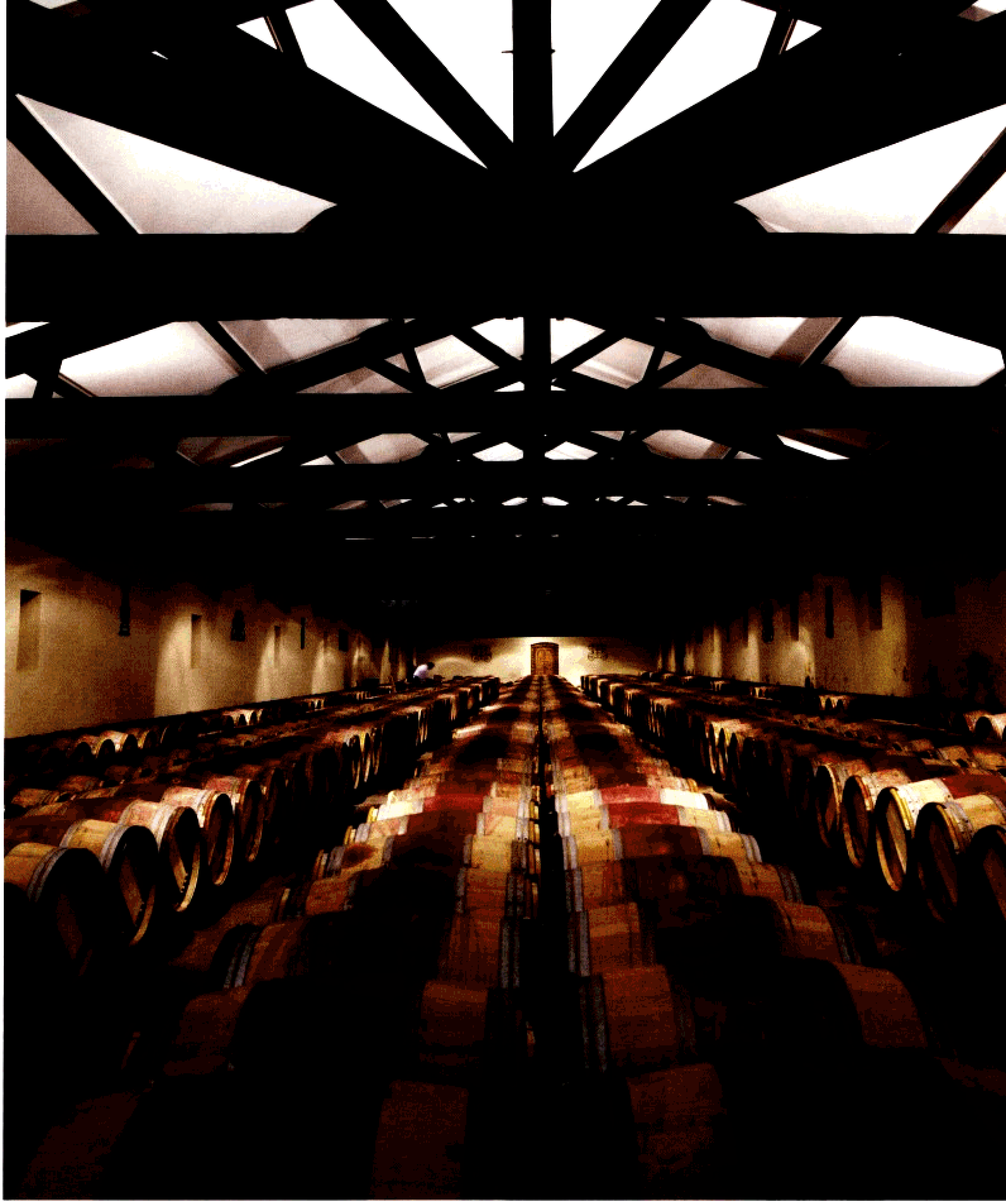








▲最上面的三款酒，其實原來同屬一家大酒莊，分家後的這三家酒莊為酒客提供最典型的波爾多紅酒——都是專為佐餐設計的美味干紅酒，且窖藏熟成期頗長。



Château Langoa Barton酒莊的第二年熟成酒窖，Château Léoville Barton酒莊生產的佳釀也在此釀製；由圖可證，每年產量相當驚人，但因品質頗佳，少有人抱怨其酒價過高。這兩家酒莊的莊主Anthony Barton就住在酒莊裡，這在梅多克列級酒莊中相當罕見。

地」西邊，因為豐美及力道兼具的產酒而進入名莊之林；該莊經營者是Merlaut家族，在波爾多很難再找到比這家更值得信賴的酒莊，品質極其穩定且風格傳統。Château Talbot占據了此產區的中央高地，或許不是非常細緻，但卻穩定而濃郁順滑，其可口多汁的口感不只因為其風土，還在於釀酒技術的純熟。

最後一家列級酒莊是Château Lagrange，一度因為豐盛有料的酒體而受到高度讚賞，1984年由日本的三得利（Suntory）公司購下，將昔日漸失光彩的酒莊重新帶回正軌。該莊位於St-Laurent村邊界，深入腹地，酒款以法定產區名Haut-Médoc上市，這處寧靜的地區還有三家正處於復甦階段的列級酒莊：La Tour Carnet酒莊的進展最顯著，目前已推出酒質迷人的酒款；Camensac酒莊，先前屬於一家大型的中級酒莊Larose-Trintaudon，現任莊主是擁有Gruaud Larose酒莊的Merlaut家族，酒質逐漸有料且獲得認同。最後一家酒莊是Château Belgrave，發展情形如同1980年代初梅多克區的許多例子一樣，由酒商Dourthe買下後積極重整，獲得不錯成績。但無論如何，這塊內陸地區還是釀不出像吉隆特河岸附近葡萄園一樣的貴氣酒質。

聖朱里安不是中級酒莊的重點區域，但Châteaux du Glana、Moulin de la Rose以及Terrey-Gros-Cailloux酒莊都在2003年的分級裡，晉升為特級中級酒莊。

梅多克中部
Central Médoc



上圖是繁忙的小鎮Lamarque，該鎮對梅克多葡萄酒最重大的意義，在於被視為是著名釀酒顧問Jacques Boissenot的家鄉，由其子Eric承繼父業。

這是梅多克地區的一個過渡地帶，以音樂來比喻，算是介於聖朱里安區的緩調「行板」與瑪歌區之間的活潑「快板」之間的「稍強板」。此區一連穿行過四個村莊，沒有看見一家列級酒莊，其法定產區名只簡單稱為上梅多克（Haut-Médoc）。這裡的礫石圓丘只高於河面一點點，地下水層也較高，因此葡萄樹不怕缺水，產酒風格通常也比較不複雜。區內的Cussac鎮倒是延續了北邊聖朱里安區的一些動力與潛力；的確，近來可見到一些動作，希望將Cussac鎮的葡萄園重新分級。總之，專為葡萄酒而來的遊客可以在上梅多克產區好好喘口氣，放鬆一下。

梅多克中部比聖艾斯臺夫區更像是中級酒莊之鄉，在2003的分級裡就出現了許多「特級中級酒莊」（Crus Bourgeois Supérieurs）等級的酒莊；甚至在Moulis產區還出現了兩家最高等級的「精選中級酒莊」(Crus Bourgeois Exceptionnels，該年共入選九家)，分別是Châteaux Chasse-Spleen以及Poujeaux酒莊，兩家都位於Arcins鎮西邊的小村落Grand Poujeaux外圍。Arcins鎮內，礫石脊狀高地升起，然後呈扇形向內地開展，在Grand Poujeaux村和Listrac村達到最高點，這兩個村莊各自擁有自己的法定產區名，而不使用較為籠統的上梅多克產區命名。近年來，Listrac與Moulis兩村的評價穩定上升。

葡萄酒的品質隨著礫石高度一起上升，與適量的供水也息息相關。Chasse-Spleen酒莊的葡萄酒口感順滑易飲，神似北邊的聖朱里安區產酒，在橡木桶陳年的酒質依舊結構扎實。Château Poujeaux也非常精彩，通常比較粗獷而不細膩；介於這兩家酒莊之間的是Grand Poujeaux村，村子四周有好幾家以「Grand Poujeaux」命名的酒莊，例如Gressier-Grand Poujeaux、Dutruch Grand Poujeaux、La Closerie du Grand Poujeaux以及Branas Grand Poujeaux（最後兩家不是中級酒莊）。這些酒莊都值得信賴，生產健壯長壽的波爾多紅酒，富含梅多克地區紅酒的特殊風味。此地北邊的Château Maucaillou，位於通往梅多克鐵道的另一邊，時常有物超所值的表現。

Listrac村位於較高的臺地上，地點更偏內陸，土層上有礫石下有石灰岩，尤其是以Fourcas為名的三家酒莊都釀出堅實且多單寧的酒款，通常需要時間熟成。其中兩家酒莊是Fourcas Hosten以及Fourcas Dupré，值得愛酒人觀察。近幾年的大幅重建與重新開墾，使得此區的葡萄園面積大為增加。

現在完全翻新且現代化的Château Clarke酒莊，在Listrac村內擁有葡萄園53公頃，最初是由已故的Edmond de Rothschild公爵所創設。在Listrac村的南邊也有兩家酒莊，分別是Châteaux Fonréaud以及Lestage，兩家酒莊中間夾有74公頃的葡萄園。這些重新改造的酒莊，一反Listrac村釀製堅硬酒款的傳統，生產出比較圓潤的現代酒款來吸引消費者，使得產區名也愈來愈響亮。

在右頁地圖的北邊地區，特級中級酒莊Château Lanessan面對著對岸的聖朱里安產區，以一道人工運河分隔兩個產區。Lanessan以及鄰近的Caronne Ste-Gemme酒莊（主要在St-Laurent村）均運作良好，擁有足夠財力以支撐高品質酒款。此外，最重要的礫石地在Cussac村十分少見，而且這裡的森林距河相當近，Château Beaumont占據了最好的岩石露頭地區，該莊的葡萄酒易飲、芳香、容易成熟，因此相當受到歡迎。相反的，位於Vieux Cussac村的Château Tour du Haut-Moulin酒莊則釀出酒色深沉、需要陳年的老式酒款，不過確實值得等待。

河畔處還有一座17世紀的Fort-Médoc堡壘，當初是用來抵禦英人入侵，如今則轉化為和平用途。Lamarque村雄偉的Château de Lamarque酒莊以前是一座要塞，現在則釀出令人滿意、酒體豐滿的酒款，但是依舊保有梅多克的真正風味。Lamarque村是梅多克地區與吉隆特河對岸的Blaye村的轉運站，碼頭有運載人車的渡輪來回穿梭。

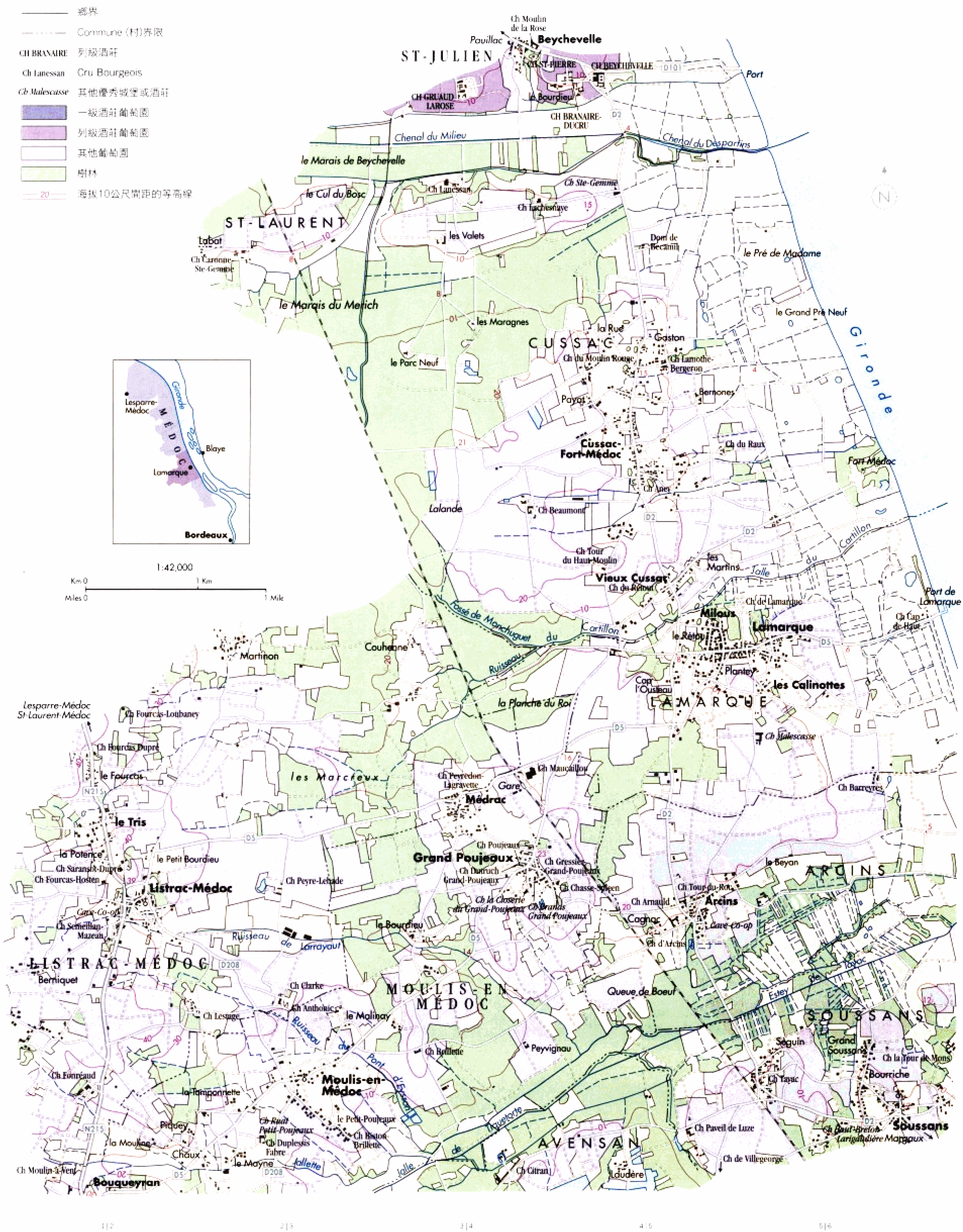
此區的葡萄園近年來曾經過大規模重植，因此看起來顯得井然有序。Château Malescasse是第一批重建的酒莊之一。接下來是南邊的村鎮Arcins，歷史悠久且產業規模大的Château Barreyres及Château d'Arcins兩家酒莊，近來由Castels集團採行了不少重建計畫，該集團勢力龐大，遠至北非到英國的Oddbins葡萄酒專賣店都是其勢力範圍。這兩家酒莊與經營良好的Château Arnauld酒莊對於Arcins的知名度都有貢獻，然而，其實該村最著名的景點，仍舊是Lion d'Or小餐館，這是梅多克區酒商經常聚餐的交流站。

在此區東南角越過Estey de Tayac渠道後，我們便進入了瑪歌產區。占地廣大的Château Citran酒莊目前由Merlaut家族所擁有，與規模較小的Villegeorge酒莊（酒莊位置超出右頁地圖南邊，是一家值得觀察的特級中級酒莊）都位於Avensan鎮內，兩家都生產風格接近瑪歌型態的著名酒款。

同樣是在東南角的Soussans鎮，法定產區名不是上梅多克而是瑪歌，Soussans鎮北邊的某些酒莊都希望能使用瑪歌這個比較出名的產區名。Châteaux La Tour de Mons以及Paveil de Luze兩莊都獲選為「特級中級酒莊」，後者還是波爾多一個巨賈家族長達一世紀的度假別墅，酒款易飲且優雅，是該家族喜歡的型態。



◀這幾款是識貨行家會挑選的葡萄酒，而且物超所值。過去幾年來，這些等級較低的酒莊在釀酒技術上已有長足進步，幅度不輸最知名的酒莊，然而價格卻實惠多了。



鄉界
Commune (村)界限
CH BRANAIRE 列級酒莊
Ch Lanessan Cru Bourgeois
Ch Malescasse 其他優秀城堡或酒莊
一級酒莊葡萄園
列級酒莊葡萄園
其他葡萄園
樹林
20 海拔10公尺間距的等高線
Lesparre-Médoc
MÉDOC
Gironde
Blaye
Lamarque
Bordeaux
1:42,000
Km 0
1 Km
Miles 0
1 Mile
ST-JULIEN
Pauillac
Ch Moulin de la Rose
Beychevelle
CH ST-PIERRE
CH BEYCHEVELLE
CH GRUAUD LAROSE
le Bourdieu
CH BRANAIRE-DUCRU
Port
Chenal du Milieu
Chenal du Despartins
le Marais de Beychevelle
Ch Lanessan
Ch Ste-Gemme
le Cul du Bosc
Ch Lachesnaye
ST-LAURENT
Labat
Ch Caronne-Ste-Gemme
les Valets
Dom de Bécamil
le Pré de Madame
le Marais du Merich
les Maragnes
le Grand Pré Neuf
la Rue
Gaston
CUSSAC
Ch du Moulin Rouge
Ch Lamothe-Bergeron
le Parc Neuf
Bernones
Payot
Gironde
Cussac-Fort-Médoc
Ch du Raux
Fort Médoc
Ch Aney
Lalande
Ch Beaumont
Cartillon
Ch Tour du Haut-Moulin
les Martins
Jalle du
Vieux Cussac
Ch du Reton
Port de Lamarque
Ch de Lamarque
Fossé de Manchuguet du Cartillon
Milous
Ch Cap de Haut
Lamarque
le Reton
Couhenne
Martinon
Ruisseau
Plantey
Cap l'Ousteau
les Calinottes
LAMARQUE
la Planche du Roi
Lesparre-Médoc
St-Laurent-Médoc
Ch Fourcas-Loubaney
Ch Malescasse
Ch Fourcas Dupré
Ch Maucaillou
le Fourcas
les Marcieux
Ch Peyredon-Lagravette
Gare
Ch Barreyres
Médrac
le Tris
Ch Poujeaux
la Potence
le Petit Bourdieu
Grand Poujeaux
Ch Gressier-Grand-Poujeaux
le Beyan
Ch Saransot-Dupré
Ch Dutruch Grand-Poujeaux
ARCINS
Ch Fourcas-Hosten
Listrac-Médoc
Ch Peyre-Lebade
Ch Chasse-Spleen
Ch Tour du-Roc
Ch la Closerie du Grand-Poujeaux
Ch Arnauld
Arcins
Cave Co-op
Ch Brana Grand Poujeaux
Cagnac
Ch Semeillan-Mazeau
le Bourdieu
Cave Co-op
Ruisseau de Larrayaut
Ch d'Arcins
LISTRAC-MÉDOC
Berniquet
Ch Clarke
MOULIS-EN-MÉDOC
Queue de Boeuf
Estey de Tayac
Ch Anthonic
le Molinay
SOUSSANS
Ch Lestage
Ruisseau du Pont d'Esquirol
Ch Brillette
Peyvignau
Seguin
Grand Soussans
Ch la Tour de Mons
Ch Fonréaud
Moulis-en-Médoc
Bourriche
la Tamponnette
Ch Tayac
Ch Ruat Petit-Poujeaux
le Petit-Poujeaux
Piquey
Ch Duplessis Fabre
Ch Biston Brillette
Ch Paveil de Luze
Ch Paul-Breton
Soussans
Lariganière Margaux
la Mouline
AVENSAN
Chaux
le Mayne
Jallette
Jalle de Tiquetorte
Ch Citran
Ch de Villegeorge
Ch Moulin-à-Vent
Bouqueyran
Laudère
D101
D2
D5
D208
D215
N215
1|2
2|3
3|4
4|5
5|6

瑪歌區與梅多克南部 Margaux and Southern Médoc

瑪歌村以及南邊的Cantenac村，都被視為可以釀出全梅多克最芬芳以及單寧最光澤順滑的酒款。以上說法有史可證，而現在的真實情況也慢慢趕上此史實。此區有更多的二級酒莊與三級酒莊，因此也讓梅多克南部各酒莊形成良性競爭的氣氛。

由右頁地圖可以看出，此區與波雅克及聖朱里安的地貌相當不同：後面兩區的酒莊四散在各處，但瑪歌產區的大部分酒莊卻群聚在幾個村莊周圍。但從市政府地圖的鄉鎮總數，就不難知道其實各酒莊的葡萄園常常混雜在一塊，情形比波雅克要嚴重得多。在這種情形下，若想要了解各家酒莊的酒款風格，與其專注土壤的變化，不如研究各酒莊使用的葡萄品種、釀酒技術以及各自堅持的傳統。

事實上，瑪歌的土層是梅多克地區最淺薄且礫石最多的地區，葡萄藤的根部必須深入土壤達7公尺以便獲得穩定且適量的水分，也因此本區酒款在年輕時會比較柔順，不過在較差的年份，酒質可能會轉為薄弱。在好年份或極佳的年份，所有關於礫石土質的所有優點都一一顯露無遺。典型的瑪歌葡萄酒，擁有其他產區所沒有的細膩、甜美醉人的酒香，是獨一無二的波爾多紅酒。



產自Châteaux Margaux及Palmer酒莊的葡萄酒，常常能達到上述的優點，Châteaux Margaux不只是梅多克的一級酒莊，還是一家最符合身分的酒莊：在酒莊的大道盡頭可以見到文藝復興時期留下的山牆建築；彷彿宮殿般的建築，還有相得益彰的酒窖。Châteaux Margaux從1950年代晚期後就缺乏資金，1978年由Mentzelopoulos家族購下，自此該莊年年都有傑出的酒款問世。該莊在地圖西邊的土地種植葡萄，釀製以橡木桶陳年的白酒Pavillon Blanc de Château Margaux，不過只以一般波爾多的法定產區名銷售。Château Palmer是一家三級酒莊，有時會成為Châteaux Margaux深具威脅的競爭對手，而且不像目前許多的波爾多紅酒，Palmer酒質裡深具該地區的風土性格。

Château Lascombes酒莊先後三次換手經營，依序是美籍葡萄酒作家Alexis Lichine、英國啤酒廠Bass以及「美國投資工會」。在1970年代到1980年代，這家二級酒莊因為過度擴增葡萄園而導致酒質變得稀釋淺薄；不過目前靠著外資幫忙，品質已經逐漸恢復。隔鄰則是最近重新整頓出發的三級酒莊Château Ferrière，釀出以細膩為尚的瑪歌佳釀。

如同18世紀在聖朱里安產區的Léoville酒莊一樣，瑪歌產區也有情況類似的兩家酒莊，以往這兩莊都屬於Rauzan大莊園，後來才分家為Rauzan-Ségla及Rauzan-Gassies。目前，Rauzan-Ségla酒莊的品質略勝一籌，該莊於1980年代進行現代化改革，並在1994年由高級成衣集團Chanel購下。規模較小的Rauzan-Gassies酒莊，產酒品質依舊不符合其二級酒莊的名氣，目前還有一大段差距。

瑪歌區還有好幾家成績傲人的姊妹酒莊，例如波爾多無所不在的Lurton家族就擁有Brane-Cantenac以及Durfort-Vivens兩家二級酒莊，但分別由該家族的不同成員所管理，兩家酒莊的酒款風格也相當不同，前者芬芳且柔順如化雪；後者則較為堅實嚴峻。近年來，Lurton家族也握有三級酒莊Desmirail的部分股權，儼然形成「三姊妹」酒莊。

Château d'Issan 酒莊位於17世紀的莊園豪邸裡，是波爾多最浪漫的地點之一，就像老式碉堡般還有護城河環繞；至於葡萄酒，當然好得沒話說。

四級酒莊Pouget可以算是二級酒莊Boyd-Cantenac的強勁兄弟檔。Zuger兄弟分別擁有Malescot St-Exupéry酒莊（酒香傲人的最佳瑪歌葡萄酒之一）以及規模較小的三級酒莊Château Marquis d'Alesme-Becker；前者屬於Roger Zuger所有，後者屬於Jean-Claude Zuger，我們已經可以嗅出幾分兄弟競爭的氣氛。

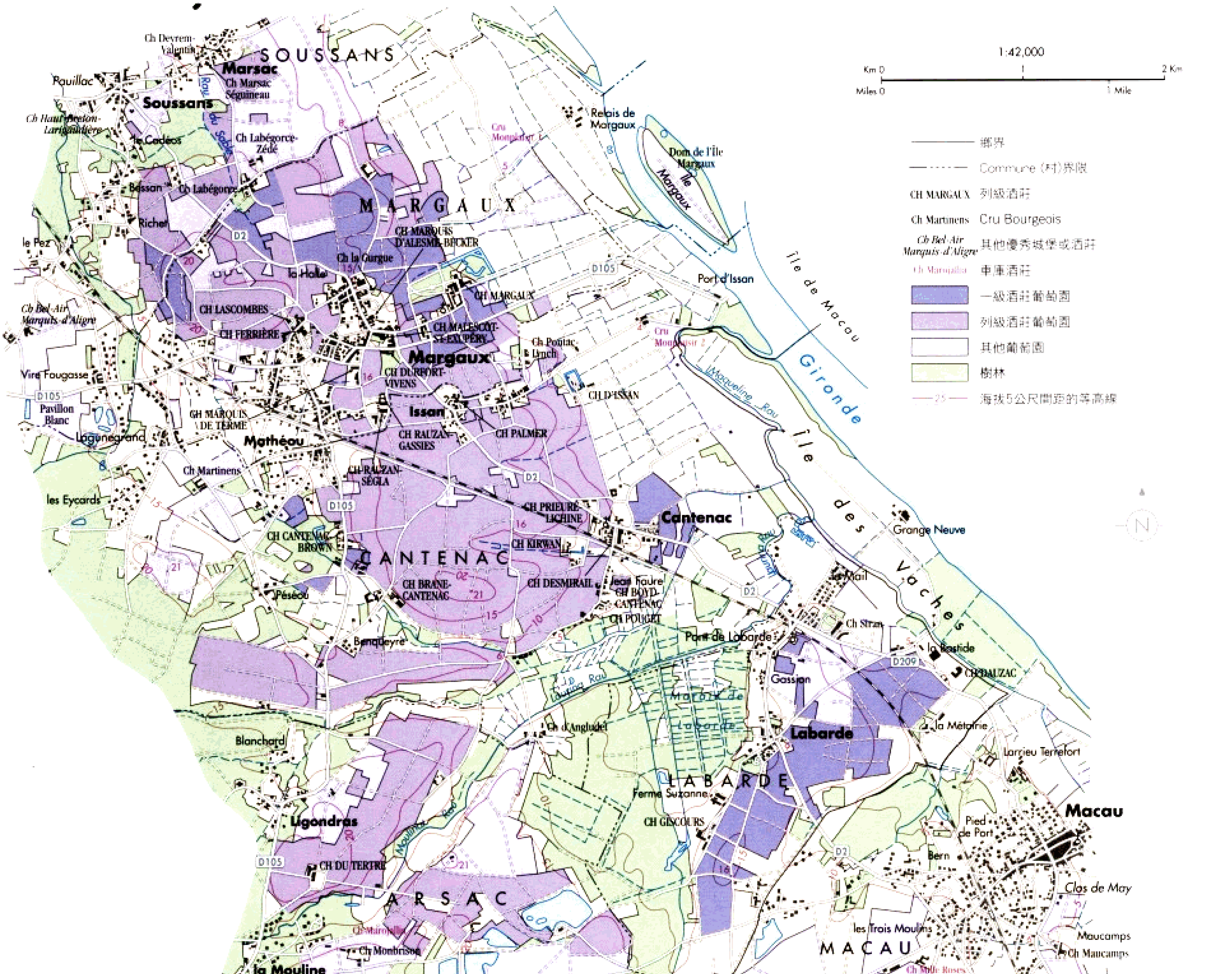
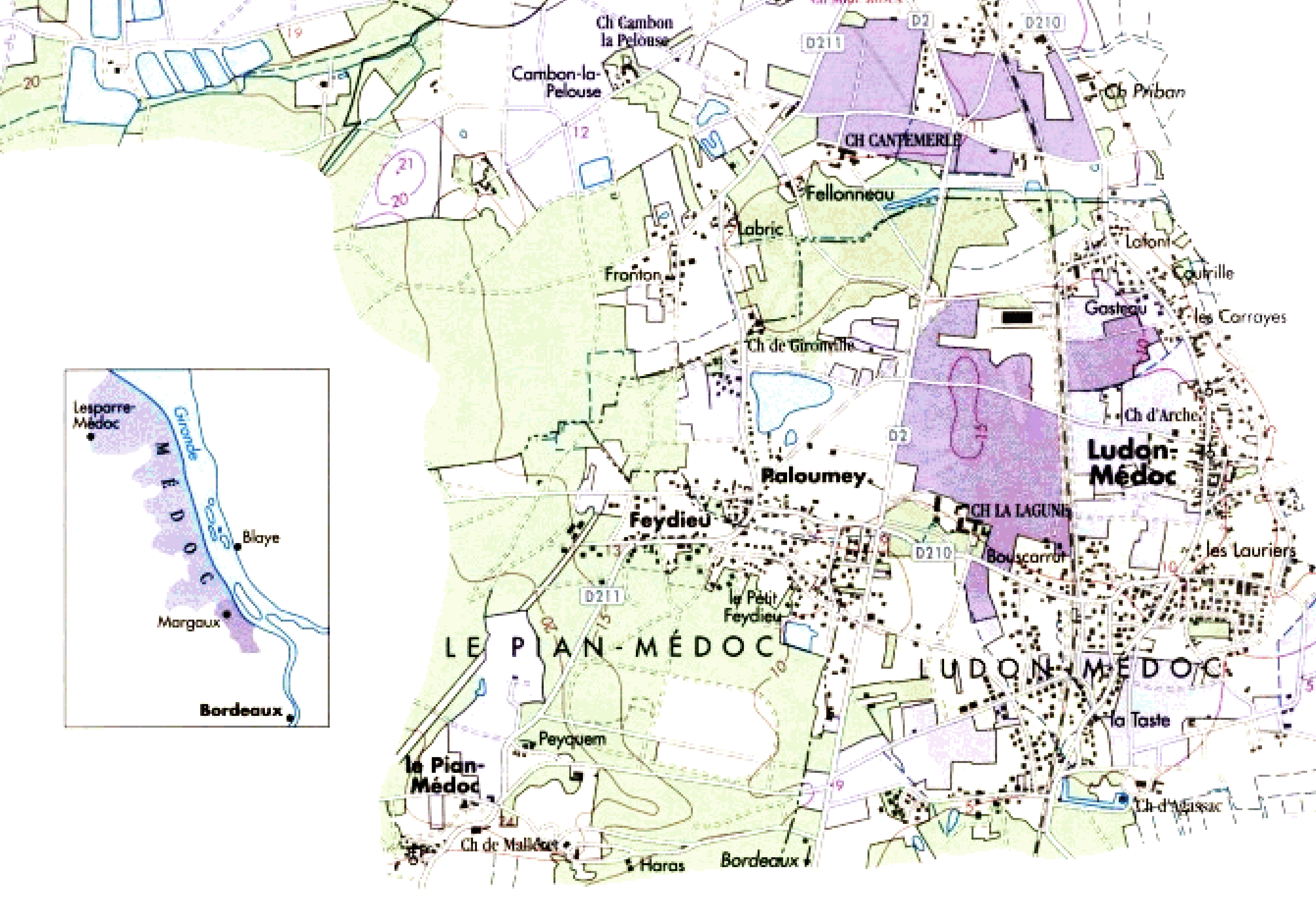
還是在瑪歌村附近，四級酒莊Château Marquis de Terme雖然不易在海外找到，但是酒質相當好；此外，三級酒莊Château d'Issan（見左下圖）坐擁瑪歌產區最佳的地理位置，葡萄園順著緩坡而下，往吉隆特河的方向一路綿延。

在Cantenac村，當葡萄酒作家Alexis Lichine還坐鎮在Château Prieuré-Lichine酒莊時，生產的紅酒品質是瑪歌區最穩定的，該莊當時還首開風氣讓一般路過的旅客登門造訪，而這個做法直到目前才開始普及。曾經一度低迷不振的Château Kirwan酒莊，在1990年代整修後已經重現光芒。此外，在Arsac村還有一家深入內地、孤懸在高地上的酒莊Château du Tertre也因重整而恢復生機，該酒莊與Château Giscours同屬充滿活力的荷蘭集團所有。Château Cantenac-Brown就在Brane-Cantenac酒莊旁邊，大概是全梅多克最醜的酒莊之一（看起來就像是維多利亞時期的英國學校），不過酒質不差，可能是全瑪歌區最堅實的酒款。

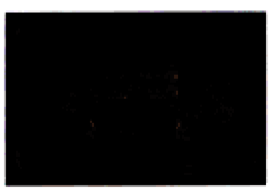
在上梅多克法定產區的盡頭，快接近波爾多北邊市郊之前，還有三家列級酒莊值得注意：首先是Giscours酒莊，半木造的農莊式建築遮掩在綠蔭之下，面對美得令人屏息的葡萄園樹海，酒質極易討人歡心。Cantemerle酒莊就像是躺在森林裡的睡美人，除了高大的樹林，還有池塘美化點綴，生產的酒款以優雅著稱。最後還有品質高超的Château La Lagune，酒莊建築屬於18世紀的簡潔風格，與法國隆河流域的著名酒莊Paul Jaboulet Ainé為同一家族所擁有。

Lurton家族所有的Dauzac是一家四級酒莊，位於此區南邊，知名度漸高。其鄰居Siran酒莊是瑪歌區兩家「精選中級酒莊」之一，另一家是Labégorce-Zédé酒莊，從2005年開始，與鄰近的Labégorce酒莊同屬一個集團所有。Sichel家族則擁有Siran與Château d'Angludet這兩家酒莊，後者有釀出列級酒莊酒質的潛力。









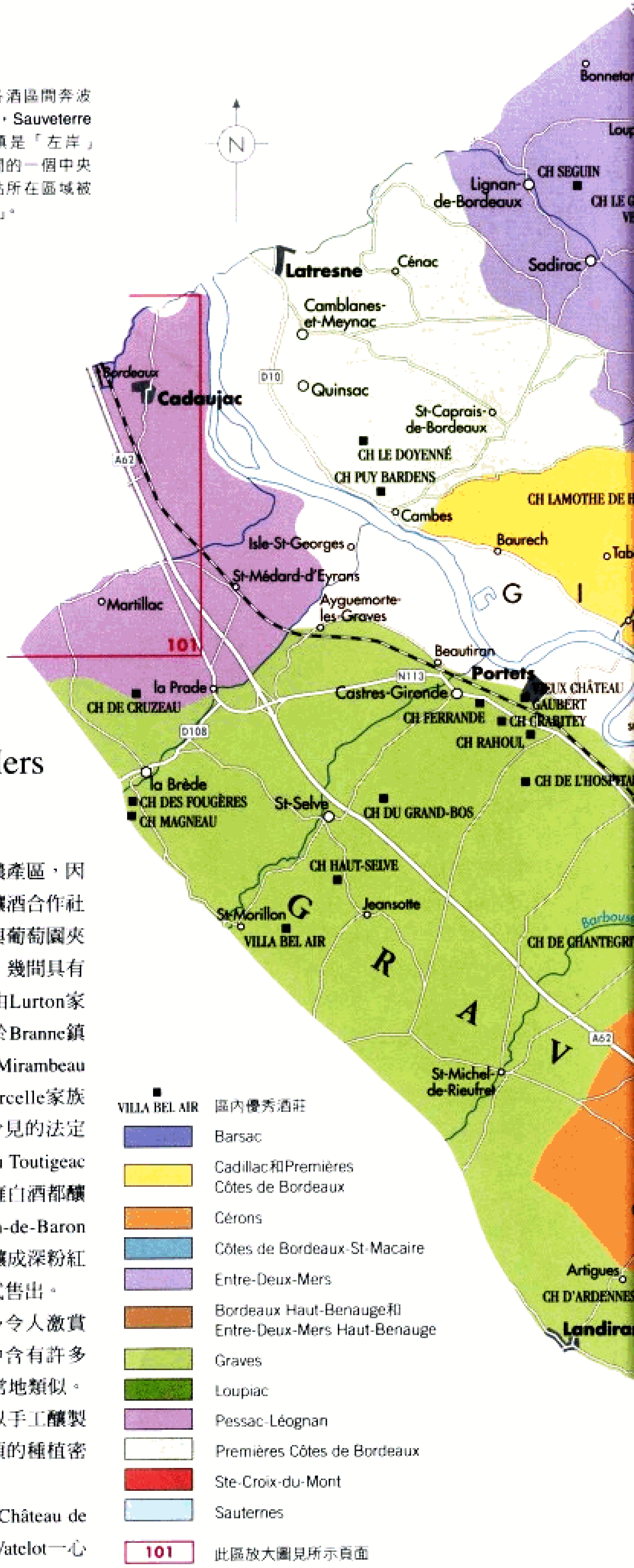


◀求新求變一直是波爾多酒界的通則。新莊主或是新立下的決心常常可以改變一家酒莊的酒款風格和命運。這11張酒標所代表的酒莊，只有一級酒莊Château Margaux在過去30年來都由同一家族主持，而且未曾改變過主導方向。



長年在波爾多各酒區間奔波的人一定都知道，Sauveterre de Guyenne小鎮是「左岸」與「右岸」之間的一個中央點；而此中央點所在區域被稱為「兩海之間」。

格拉夫與兩海之間 Graves and Entre-Deux-Mers



Pessac鎮及Léognan鎮是格拉夫產區最著名的村鎮，但格拉夫的可看性不僅如此。本區南端四散的葡萄園已經恢復生機，原本個性不突出的白葡萄酒轉而成為新鮮生動的好酒，而紅酒也隨著潮流而轉為單寧軟熟、果香深厚、滋味豐富的樣式。南邊的Langon市現在已成為愛酒人尋找優質好酒的去處。在格拉夫中部及南部還有幾家老牌酒莊，尤其集中在曾經名盛一時的Portets、Landiras及St-Pierre-de-Mons幾個市鎮，現在酒莊已易主，連帶也引進新的釀酒哲學。

受惠於格拉夫的土壤，紅白酒同樣都釀得極好的是位於Podensac鎮的Châteaux de Chantegrive酒莊，以及位於Portets鎮的Rahoul酒莊；還有Arbanats鎮以及Castres-Gironde鎮附近一帶的其他酒莊。而位於Pujols-sur-Ciron鎮的Clos Floridène以及Château du Seuil兩家酒莊，就如同許多其他鄰近加隆河的成功酒莊一樣，目前都極被低估，以白蘇維濃及榭密雍葡萄釀成的干白酒經橡木桶陳年，這兩種葡萄都極適合種植在吉隆特省南部這靜謐的一角；然而，以格拉夫法定產區命名的白酒只有紅酒產量的四分之一不到，且產量持續低迷。

右邊地圖向北及向東延伸的區域，更見證了波爾多一些較不為人知產區的製酒努力，在兩海之間產區所釀製的葡萄酒一般是以普通波爾多法定產區等級販售。兩海之間產區介於加隆河與多爾多涅河之間，是個楔形的美麗農地；而**Entre-Deux-Mers**字樣只出現在此區干白酒的酒標上，產量更小。

藉由更細心的整枝系統以及降低產量，此區有愈來愈多人釀製紅酒，雖然明知其法定產區分級只是一般波爾多或高級一點的優級波爾多，但仍努力釀出讓人必須正視的酒質。其中許多酒莊都出現在地圖上，也包括最有意思的兩海之間產區。

接近地圖北邊的多爾多涅河及聖愛美濃產區，因為不少內涵充實的獨立酒莊以及優質的釀酒合作社的興起而逐漸改變此區面貌；原來果園與葡萄園夾雜的景象，現在只剩下葡萄樹獨領風騷。幾間具有代表性的酒莊如下：Grèzillac鎮南邊，由Lurton家族經營的優質酒莊Château Bonnet；位於Branne鎮南邊，Despagne家族的Château Tour de Mirambeau酒莊，可飲可存；靠近Crèon鎮，由Courcelle家族擁有的Château Thieuley酒莊；以及以少見的法定產區名**Haut-Benauge**為名釀酒的Château Toutigeac酒莊；其中許多酒莊，白蘇維濃及榭密雍白酒都釀得比紅酒要好；更厲害的是，St-Quentin-de-Baron鎮的Château de Sours酒莊甚至有辦法將釀成深粉紅色的簡單波爾多等級的粉紅酒以預售方式售出。

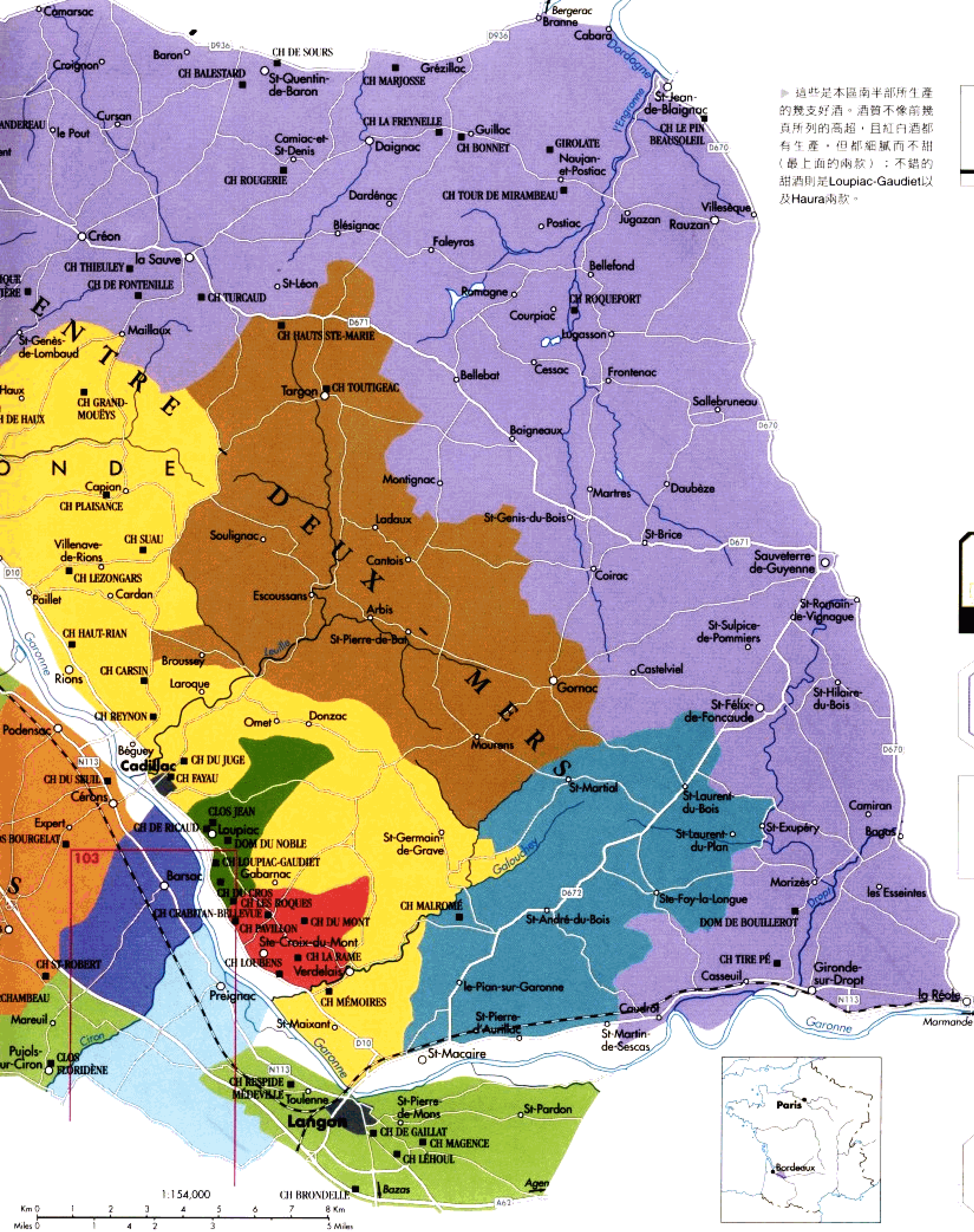
在兩海之間產區，我們還能找到更多令人激賞的優質酒莊，在此區偏北地帶，土壤中含有許多石灰岩質，與北邊的聖愛美濃產區不尋常地類似。Despagnes家族所創建的Girolate酒莊，以手工釀製小量的梅洛「車庫酒」，其葡萄園每公頃的種植密度是全波爾多密度最高的園區之一。

地圖的西北邊，靠近St-Loubès鎮的Château de Reignac酒莊（詳見83頁），因莊主Yves Vatelot一心想釀製好酒的努力，讓酒價攀升到令人瞠目的地步。Châteaux Cheval Blanc以及d'Yquem兩家酒莊的釀酒師Pierre Lurton，也在Grèzillac鎮附近建立了Château Marjosse酒莊，為此產區增色不少。

既然波爾多首丘（**Premières Côtes de Bordeaux**）這個法定產區涵蓋了Cadillac、Loupiac以及Ste-Croix-du-Mont這幾個甜白酒產區，此區當然可以找到幾款不錯的甜白酒。

此區南邊的紅酒以**Cadillac**法定產區命名銷售，而白酒則是掛上最簡單的波爾多法定產區名。波爾多最具領導地位的釀酒師之一Denis Dubourdieu，在靠近Cadillac鎮的地方創設了Château Reynon酒莊，以清鮮的白蘇維濃白酒和可口美味的紅酒廣受歡迎。Château Fayau酒莊則釀出Cadillac地區最富傳統滋味、果香豐美的甜白酒。

目前，當局計畫要導入波爾多丘這個法定產地命名來替代左右岸共五個令人混淆不清的命名，藉



▶ 這些是本區南半部所生產的幾支好酒。酒質不像前幾頁所列的高超，且紅白酒都有生產，但都細膩而不甜（最上面的兩款）；不錯的甜酒則是Loupiac-Gaudiet以及Haura兩款。



此希望能提高這些酒的辨識度，這五個產區名為Premières Côtes de Bordeaux（可能也包括Côtes de Bordeaux-St-Macaire）、Côtes de Bourg、Premières Côtes de Blaye、Côtes de Castillon及Côtes de Francs。

要說**Ste-Croix-du-Mont**法定產區還能靠濃甜的甜白酒來賺進大把銀子，似乎言過其實且風光不再了，不過目前還有Loubens、du Mont以及La Rame三家酒莊致力於此；鄰近的**Loupiac**法定產區，也有Châteaux Loupiac-Gaudiet以及de Ricaud兩家酒莊十冒潛在風險，釀製傳統的甜稠白酒而非只是半調子的半甜白酒（見102頁）。**Côtes de Bordeaux-St-Macaire**是此區較為少見的簡單白酒。

越過加隆河，在巴薩克以北，有一個讓人遺忘已久的獨立產區**Cérons**（包括Illats以及Podensac兩鎮），目前因為以格拉夫法定產區命名釀製主流口味的紅白酒而找到新財源（例如Château d'Archambeau酒莊），也讓此區放棄了以往擅長的甜白酒，其風格介於優級格拉夫（Graves Supérieures：一種格拉夫帶甜味的白酒）和巴薩克熟軟甜酒之間。

貝沙克-雷奧良
Pessac-Léognan

時值1660年代，就在這波爾多市南郊，整個波爾多高級紅葡萄酒的概念才由Château Haut-Brion酒莊的莊主帶起。至少自1300年起，此區乾旱的砂質以及礫石地就替該區以及出口市場提供了最優質的紅酒；也在此時，當時該區的大主教（後來成為亞維農市的Clement V教皇）也種下了一整塊的葡萄園，即目前Château Pape Clément酒莊的原型。

貝沙克-雷奧良是格拉夫地區中心地帶的現代稱呼（格拉夫的全貌可參見98頁地圖）。在此砂岩地形上，松木是常見的景色。此區的葡萄園界線整齊，單一園區通常都獨立不與其他園區混雜，有茂密森林，也有小河切割出小型河谷。

從右頁地圖可以看出，波爾多市以及其歷史最優久的葡萄園如何向林地延伸，而Landes森林則繼續向南邊及西邊展延，直抵庇里牛斯山脈的Basque地區山腳下。

隨著波爾多市的發展，幾乎所有的葡萄園都被一一併吞，除了少數位於貝沙克區礫石深厚的優質酒莊之外，包括：Haut-Brion以及其鄰近的兄弟莊La Mission Haut-Brion，以及Les Carmes Haut-Brion和Picque Caillou（在Haut-Brion酒莊的北邊和西邊，部分超出地圖的範圍），最後還有離城稍遠一點，曾經屬於大主教所有的Pape Clément酒莊。

Châteaux Haut-Brion以及La Mission兩家酒莊都在波爾多市郊區，分列在通往貝沙克鎮的Arcachon舊大道兩側。Haut-Brion絕對是當之無愧的一級酒莊，酒質是介於勁道與細膩的一種甜美均衡，具有格拉夫地區的特色，酒中帶有些泥土以及礦類氣味，還有菸絲以及焦糖味，一種不易完全看穿的風格，甚至飲來常常比Lafite或Margaux兩家一級酒莊的酒還要令人回味無窮。

La Mission較為濃郁、成熟，或說較帶有野性，但品質並不輸Haut-Brion。1983年時，擁有Haut-Brion的美國莊主購下La Mission，結束了兩強對峙的局面，形成兩莊之間良性的競爭；當時，美國莊主也一同買下了Château La Tour Haut-Brion，此酒其實是在La Mission的酒窖裡頭釀的。

Châteaux Haut-Brion以及La Mission兩莊的競爭不僅在紅酒，還包括兩款白酒姊妹酒款：Châteaux Haut-Brion Blanc 以及Laville Haut-Brion。在這個波爾多產區，風土條件對酒質以及酒款風格的影響非常明顯。

雖然此區葡萄園所釀製的葡萄酒大多數是紅酒，且釀酒的品種與混釀的比例與梅多克區差不多，然而，在同一個貝沙克-雷奧良的法定產區內，許多酒莊都同時釀製了品質極為優秀的白酒。雷奧良鎮深入森林，是右頁地圖的核心。

Domaine de Chevalier酒莊外表簡樸，從未有過真正的城堡式建築，卻是此地最精彩的酒莊，釀酒窖及陳年酒窖都因整修替換而顯得新穎，葡萄園也在1980年代以及1990年代初期大幅擴增，但它依舊像個倚在松樹下的農莊；然而酒質卻扎實且細膩。該酒莊也生產白蘇維濃及榭密雍白酒，採橡木桶發酵，每年產量約只1,000箱，因此這款相當長壽的白酒價格不俗。

Château Haut-Bailly是雷奧良地區具領導地位的列級酒莊，不釀白酒，是此區異數；但是紅酒蘊含深度，極具說服力。Château de Fieuzal酒莊的紅酒及白酒品質俱佳，但如同其他的格拉夫酒莊，產量也不高。

相同的情形也發生在Malartic-Lagravière酒莊，比利時的Bonnie家族於1997年購下此莊後便進行大肆翻新及現代化。

Château Carbonnieux的情況較為不同。這裡原屬Benedictine教會的資產，長久以來都以可信賴的白酒聞名，但是近年來，原本清淡的紅酒倒是增加了一些酒體。Château Olivier的酒堡建築是波爾多歷史最悠久的，美麗令人目眩，紅白酒都有生產，目前正進行革新改造（詳見26-27頁的風土條件）。



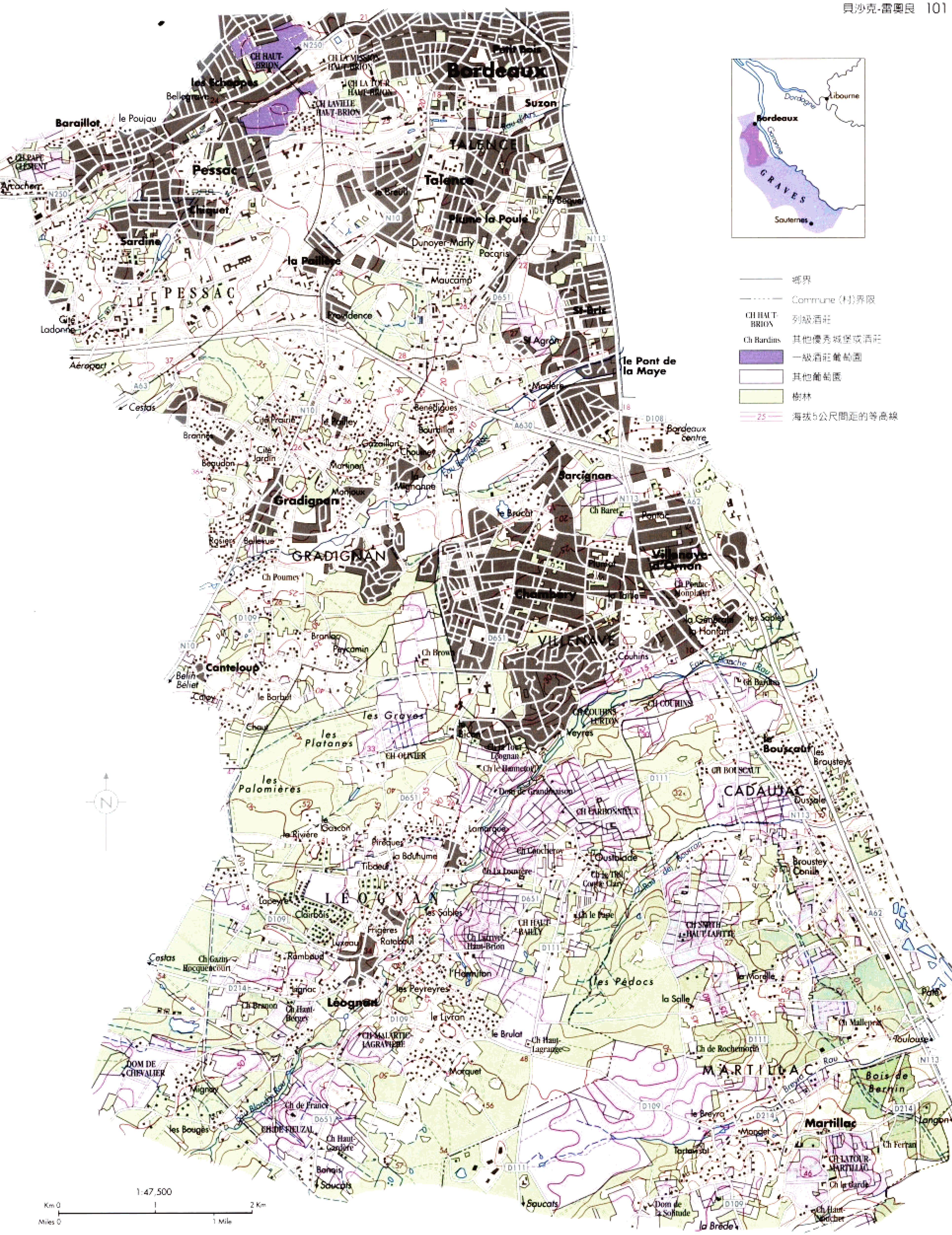
誰會想到葡萄酒竟然還能成為流行的美容聖品，這是在Château Smith Haut Lafitte酒莊附設的旅館、餐廳以及芳療中心所提供的服務，甚至還有多款以葡萄為基本原料的晚霜和乳液。

在Martillac鎮，地點就在貝沙克-雷奧良最南端的Château Smith Haut Lafitte酒莊是革新重整幅度最大的一家酒莊，這家酒莊不僅紅白酒釀得好，還以Les Sources de Caudalie為名，建立了旅館、餐廳以及葡萄浴療中心（見上圖）。南邊的Château Latour-Martillac酒莊的現代化，就顯得規模較小。

此區的先知以及推手是André Lurton先生，他是本區葡萄酒農組織的創立者，名下更擁有許多酒莊，包括Châteaux La Louvière、de Rochemorin以及列級酒莊Couhins-Lurton（這些酒莊幾乎都在1959年被列級），還有de Cruzeau酒莊（在Latour-Martillac酒莊的南邊，見99頁地圖）；而在新近的改革行動中，他也扮演要角。Château Bouscaut也是列級酒莊，可列入最佳酒莊之林，酒莊主人是他的姪女Sophie Lurton。

▼下面最右邊的四支真正好酒都屬於美國Dillon家族所有，Clarence Dillon於1935年購下一級酒莊Château Haut-Brion，當時聖愛美濃區的Château Cheval Blanc酒莊也正待價而沽；可見當時葡萄酒產業的蕭條景況。





鄉界
Commune (村)界限
CH HAUT-BRION 列級酒莊
Ch Bardins 其他優秀城堡或酒莊
一級酒莊葡萄園
其他葡萄園
樹林
25 海拔5公尺間距的等高線
Libourne
Dordogne
Bordeaux
Garonne
GRAVES
Sauternes
Bordeaux
CH HAUT-BRION
CH LA MISSION HAUT-BRION
CH LA TOUR HAUT-BRION
CH LAVILLE HAUT-BRION
les Schappes
Bellegrave
Baraillot
le Poujau
CH PAPE CLEMENT
Arcachon
Pessac
Chiquet
Sardine
PESSAC
Cité Ladonne
Aéroport
Cestas
Suzon
TALENCE
Talence
le Breuil
Plume la Poule
le Béquet
Dunoyer-Marly
Pacaris
la Paillère
Maucamp
Providence
St-Bris
St Agron
le Pont de la Maye
Madère
Bénédigues
Bourdillat
Bordeaux centre
Cité Prairie
le Bailley
Brannes
Cité Jardin
Beaudon
Gazaillan
Chouney
Martinon
la Mignonne
Monjoux
Gradignan
Barcignan
le Brucat
Ch Baret
Pontac
Rosiers
Bellevue
GRADIGNAN
Villenave-d'Ornon
Ch Poumey
Chambéry
la Taille
Ch Pontac-Monplaisir
la Généralle
la Honton
les Sables
Branlac
Peycamin
Ch Brown
VILLENAVE
Couhins
Canteloup
Belin Béliet
le Barbot
Ch Bardins
CH COUHINS
CH COUHINS-LURTON
les Graves
les Platanes
Veyres
CH OLIVIER
le Bouscaut
les Brousteys
CH BOUSCAUT
Ch le Hannetot
Dom de Grandmaison
CADAUJAC
Dussale
les Palomières
CH CARBONNIEUX
le Gascon
la Rivière
Lamargue
Pirèques
Ch Coucheroy
Tibdeau
la Bouhume
Ch La Louvière
Ch le Trou Comte Clary
Brousteys Conilh
Lapeyre
LÉOGNAN
Clairbois
les Sables
Ch le Pape
CH SMITH HAUT LAFITTE
Frigères
Rataboul
Luxeau
CH HAUT-BAILLY
Ch Larrivet Haut-Brion
Cestas
Ch Gazin Rocquencourt
Rambaud
l'Hermitage
les Pédocs
la Morelle
Signac
les Peyreyres
Léognan
la Salle
Ch Branon
Ch Haut-Bergey
le Livran
Ch Malleprat
CH MALARTIC-LAGRAVIÈRE
le Brulat
Ch Haut-Lagrange
Toulouse
Ch de Rochemorin
DOM DE CHEVALIER
Morquet
MARTILLAC
Bois de Bernin
Mignoy
Ch de France
CH DE FIEUZAL
Ch Haut-Gardère
le Breyra
Martillac
Langon
les Bouges
Mondet
Ch Ferran
Tartouiral
CH LATOUR-MARTILLAC
Bongis
Saucats
Ch la Garde
Saucats
Dom de la Solitude
Ch Haut-Nouchet
la Brède
1:47,500
Km 0 1 2 Km
Miles 0 1 Mile

索甸與巴薩克 Sauternes and Barsac

本書所提到的波爾多地區葡萄酒幾乎都可拿來互相評比高下，但索甸地區的酒不同：雖然經常被低估輕忽，卻無可比擬，型態特殊而少有對手；儲存潛力可列為世界之最，釀製則需要當地特殊的氣候、一種少見的黴菌以及特殊的釀酒技巧才能成功。在好年份，酒質可臻超凡入聖：極度甜美、結構豐腴、花香縈繞的迷人金黃色酒液。但也有些年份，有可能會出現不配被稱為索甸甜酒的情況。

總之，只有最好地塊且經營良好的索甸及巴薩克地區酒莊才能釀出如此美釀。品質普通的索甸酒，只能稱為是帶有甜味的白酒罷了。

在此溫暖且肥沃的阿基坦地區一角，在秋季晚間會沿著Ciron小河產生霧氣，霧氣會持續到凌晨。製作索甸酒所需要的釀酒技術，只有財力雄厚的酒莊才能支撐，這包括分批採收（次數可高達8至9次），通常從九月開始採收，有時候會持續到十一月，而這主要是為了善加利用一種叫做「貴腐黴」（*Botrytis cinerea*）的特殊菌種。

在溫暖有霧的夜晚，這種黴菌有時會長在白蘇維濃、榭密雍以及Muscadelle品種上頭，隨著白天氣溫升高，黴菌也會隨之增生，葡萄皮會乾縮變成棕色，但卻不會因此產生腐味，反而會讓葡萄中的大部分水分蒸發，而在極濃稠的剩餘葡萄汁裡留下糖分、酸度及香氣分子。這些極度濃郁的葡萄汁在隨後的發酵中會非常費工夫，並在小橡木桶中陳年；最後釀成的是香氣集中、口感滑順豐美且儲存潛力難以限量的佳釀；這樣的好酒，釀製方法只此一種。

這也意味著，有時採收這些乾縮的葡萄必須逐粒採收；而財力不充裕、知名度不足的小酒莊只能一次完全採收，並且希望採收當日，「貴腐黴」已經讓葡萄汁變得足夠濃郁且集中。

為了要求高品質，酒莊當然都希望葡萄裡水分能夠盡量蒸發，而這也代表此種酒的產量非常低。Château d'Yquem酒莊是索甸最偉大的酒莊，葡萄園占地約100公頃，每年平均產量還不到千瓶；目前由資本雄厚，但經營精打細算的LVMH集團擁有。梅多克地區的一級葡萄園，平均產量都是Yquem酒莊的五倍或六倍。

釀造此酒的風險非常大，因為十月份的潮濕天氣可以使「貴腐黴」變成「灰黴菌」，使釀酒者無法釀出甜酒，有時甚至什麼酒都釀不出來。釀酒代價如此之高，相對於其他葡萄酒來說，即使是最好的酒款售價（Yquem除外），都讓釀酒人無太大利潤可圖。

雖然索甸甜酒的價格逐漸攀升，但是少有飲酒人能夠理解，這些偉大的波爾多甜白酒與波爾多紅酒相比，售價真是低得可以。

在1855年分級時，索甸是除了梅多克以外，唯一被評級的產區。Château d'Yquem在當時被評為特等一級酒莊（First Great Growth），這個等級只此一家，是波爾多唯一的特例。

奇怪的是，這家酒莊位於居高臨下的丘頂處，但地下水層卻相當高，因此即使遇到乾旱，葡萄樹也能生長良好。當年還有11家酒莊被列為一級酒莊，以及其他12家酒莊被列為二級酒莊。

除了索甸鎮本身之外，還有四個產酒村鎮可以使用「Sauternes」這個法定產區名稱。其中最大的市鎮**巴薩克**，可以選擇將生產的甜酒取名為Sauternes或Barsac。

就像不同於其他酒莊的釀酒水準一樣，索甸甜酒的風格也獨一無二，其中有許多最好的酒莊都位於Château d'Yquem四周。Château Lafaurie-Peyraguey嚐來花俏，酒裡也藏有許多花香；AXA集團的Château Suduiraut酒莊，位於Preignac鎮，以豐盛華麗見長；Château Rieussec屬於Rothschilds de Lafite酒莊所有，通常酒色深而豐盛。

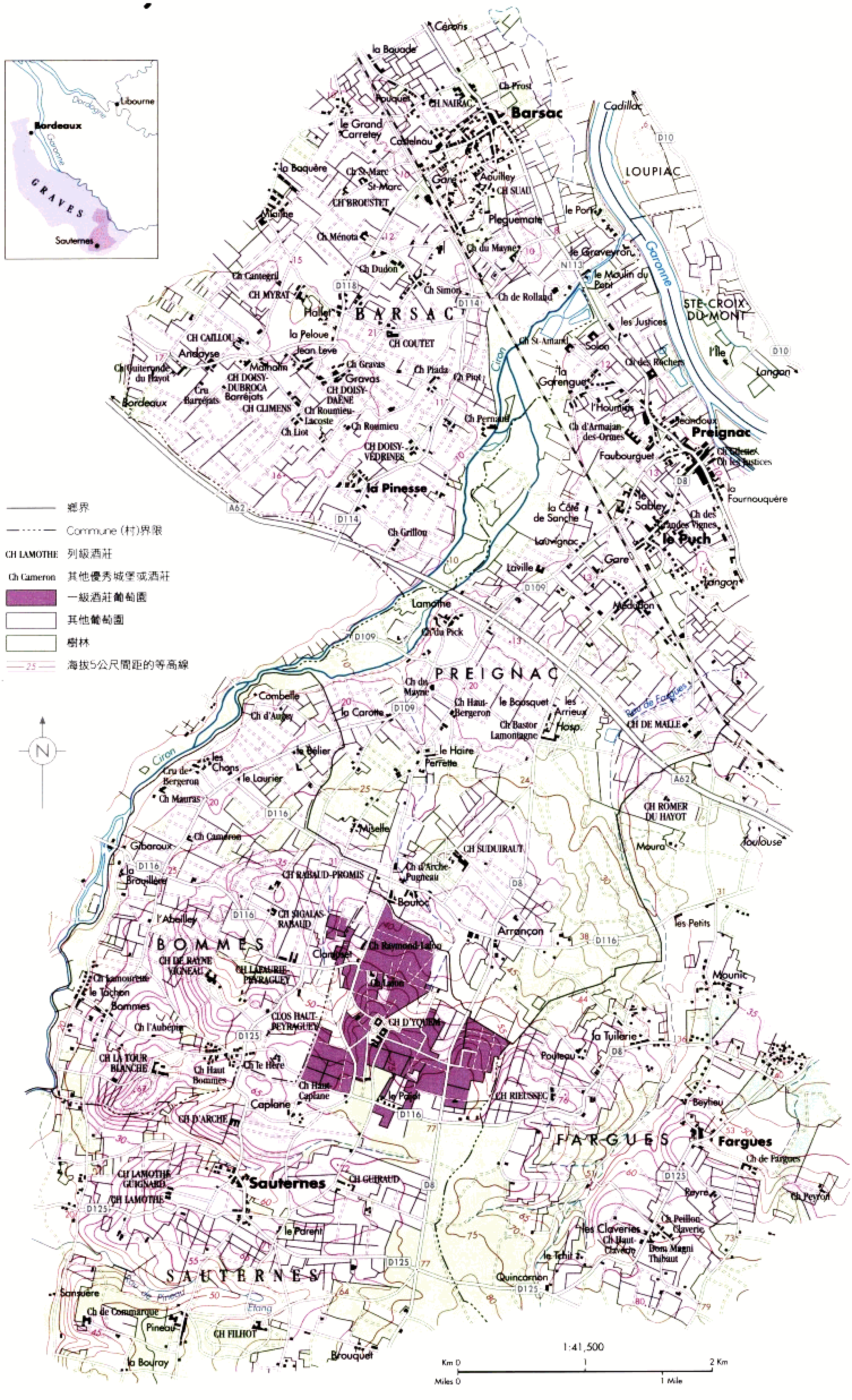
其他目前較精彩的酒莊，還有Clos Haut-Peyraguey、Châteaux de Fargues（由Lur-Saluces家族所主持，該家族也是過去Yquem的擁有人）、Raymond-Lafon以及La Tour Blanche（此莊本身設有釀酒學校）；此外，還有未經過橡木桶陳年的Château Gilette，型態不同，卻極富儲存潛力。

在巴薩克，Châteaux Climens、Coutet以及Doisy-Daëne等酒莊則具有領導地位，風格比索甸的葡萄酒更為清新一些。此地區有許多認真製酒的莊園，高品質好酒的比例也愈來愈高，值得愛酒人多多關注。



「貴腐黴」侵蝕過後的葡萄（右圖），採摘後放進Yquem酒莊的傳統垂直式壓榨機；重點是壓榨時，必須力道緊實卻溫柔（下圖）。







▲以上這些都是偉大的波爾多甜白酒，而Château Climens酒莊所花費的心力並不亞於Yquem酒莊，該莊同樣分多次採收葡萄，連酒液都分批次於橡木桶裡發酵以及熟成，最後的混調步驟通常會在採收後好幾個月才進行。

波爾多右岸地區
The Right Bank

波爾多最有活力的產酒區（右岸地區）都在這張地圖上，「右岸」一名是英國人先叫的，用以對照梅多克以及格拉夫所在的吉隆特河「左岸地區」。法國人則稱此地區為利布內區（Libournais），以古老的首善之都利布恩市（Libourne）命名，這是波爾多的第二個葡萄酒交易重鎮。

從歷史來看，利布恩市長久以來一直供應歐洲北部一些簡單但品質不差的葡萄酒，這些酒來自附近的葡萄園產區，如弗朗薩克（Fronsac）、聖愛美濃以及玻美侯產區。比利時是利布恩市最主要的出口市場。

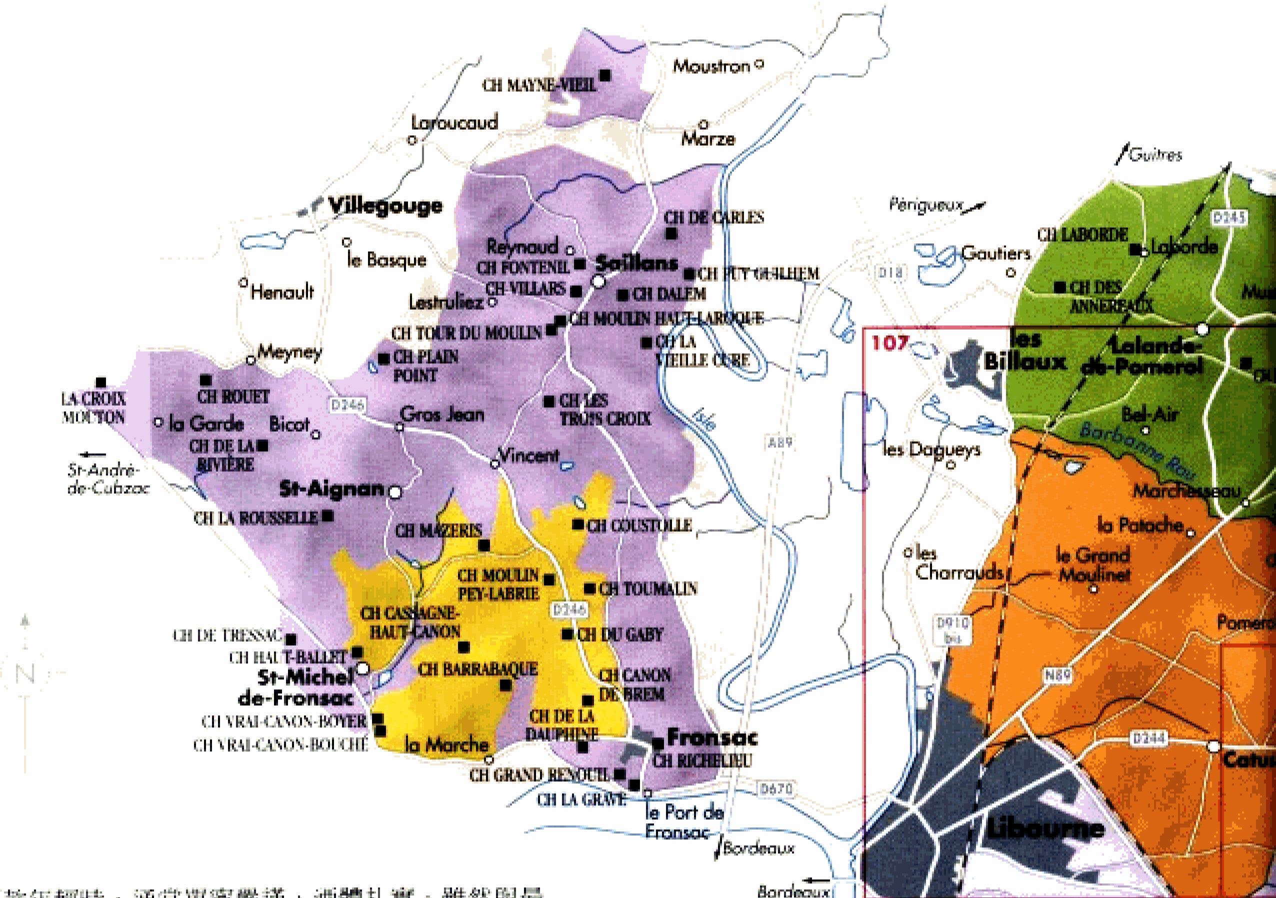
今天，這些名字都已經是全世界耳熟能詳且價格高昂的酒名，聖愛美濃及玻美侯這兩個產區下文有專章詳述。現在我們要觀察的是，環繞在這些產區的幾個區域在21世紀生龍活虎的表現，幾家重要的酒莊都列在地圖裡。

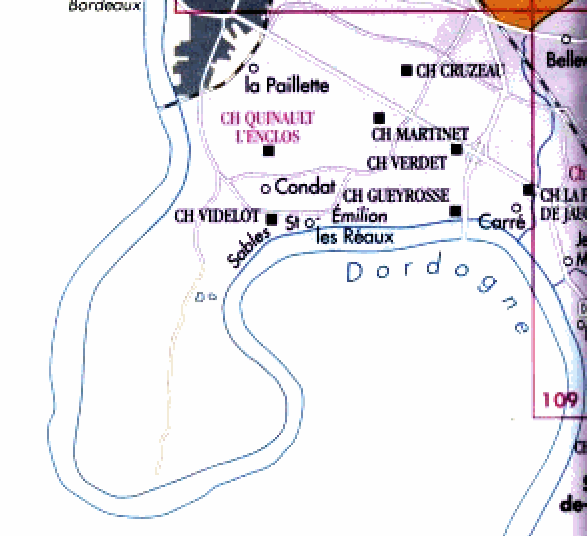
其中最優秀的例子，是位於利布恩市西邊的**弗朗薩克和加儂-弗朗薩克（Canon-Fronsac）**雙產區。當年利布恩市最重要的酒商J-P Moueix握有許多優質酒莊，卻在2000年將好幾家重要酒莊出售給擁有法國家樂福（Carrefour）超市集團的Halley家族，許多人預測這是走下坡的開始。

然而事實上，在幾個理想及財力兼具的外援開始進入後，卻帶來了嶄新的動力（尤其是弗朗薩克），這個林木點綴、坡度平緩的產酒區終於有了生氣，一掃幾個世紀以來的沉悶。

曾經，弗朗薩克因為悠久的歷史而受到喜愛，這裡最好的葡萄酒不僅具有右岸酒的澎湃果香，而且酒款年輕時，通常單寧嚴謹，酒體扎實。雖然與最好的玻美侯葡萄酒比較，弗朗薩克顯得較為粗獷，但因為新投資所帶來的現代化革新，酒質也日新月異地逐漸轉好。河畔的石灰岩坡地被稱為加儂-弗朗薩克，不過就算是當地人，有時也難以說出這兩個法定產區命名的差異。

玻美侯產區外圍的葡萄園主要集中在Néac村以及**Lalande-de-Pomerol**村的周圍，兩者都以Lalande-de-Pomerol為法定產區名，相較於玻美侯臺地本身的產酒，它們欠缺了一些耀眼的活力。地圖上這些酒莊的品質，關鍵處其實在於背後所投資的較大型酒莊，舉例來說，Lalande-de-Pomerol村的La Fleur de Boüard酒莊，就屬於聖愛美濃的Château Angélus旗下所有，也從其釀酒經驗與設備受惠。





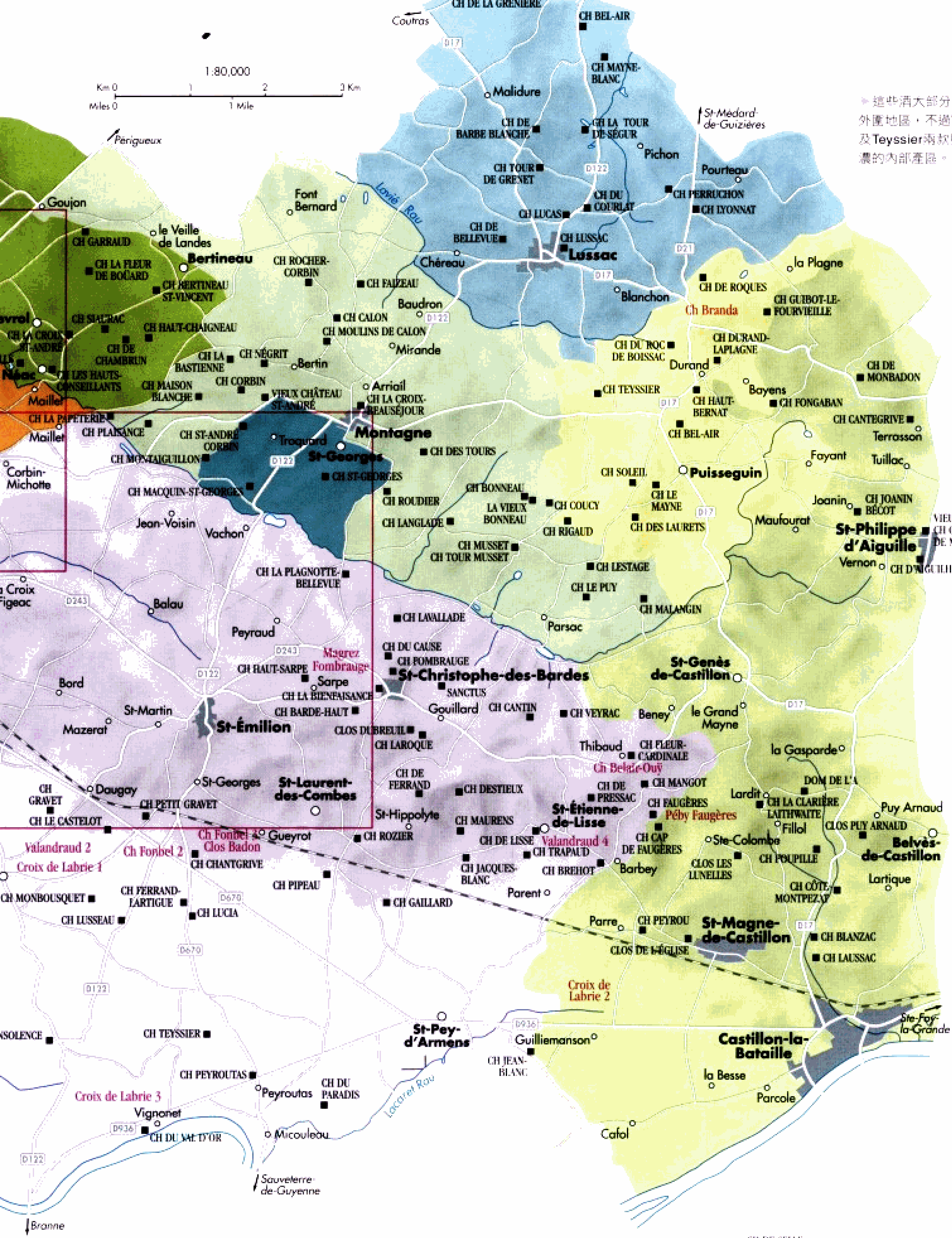
同樣的現象，也發生在右岸最東邊的法定產區**Côtes de Castillon**以及**Côtes de Francs**（在地圖外的東邊）。Château Les Charmes Godard以及Château Puygueraud兩家酒莊都屬於比利時的Thienpont家族所有，此家族還握有Vieux Château Certan以及Le Pin兩家酒莊。

在Côtes de Castillon產區（地圖只列出最西邊部分），Château d'Aiguilhe與聖愛美濃的酒莊Château Canon-la-Gaffelière同屬一個莊主；Château Joanin Bécot屬於右岸大集團旗下的物產；至於Clos Puy Arnaud酒莊，則是聖愛美濃產區Troplong Mondot酒莊的姊妹莊。

所謂的聖愛美濃「衛星產區」都位於聖愛美濃鎮的北邊，一共有四個村莊，分別是**Montagne**、**Lussac**、**Puisseguin**以及**St-Georges**，均可在酒標的產區命名加註「St. Emilion」。這些衛星產區的酒嘗起來，通常有點像介於略粗糙的聖愛美濃產區酒與貝傑哈克（Bergerac）產區紅酒間的感覺。貝傑



Côtes de Francs地區是右岸外圍的眾多法定產區之一，左圖是區內Cassoret鎮附近的葡萄園。Côtes de Francs地區自20世紀末情況就大有起色，葡萄樹的整枝高度通常比西邊的聖愛美濃區高，方便較為大量且便宜的機械採收。



CH DE SELLE 區內優秀城堡酒莊

Valandraud 車庫酒莊

	Fronsac
	Canon-Fronsac
	Lalande-de-Pomerol
	Pomerol
	St-Émilion
	Côtes de Castillon
	Montagne-St-Émilion
	Lussac-St-Émilion
	Puisseguin-St-Émilion
	St-Georges-St-Émilion

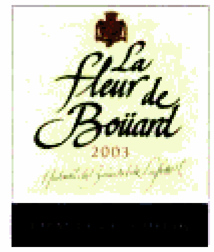
107 此區放大圖見所示頁面

這些酒大部分都產自右岸的外圍地區，不過Valandraud以及Teyssier兩款則來自聖愛美濃的內部產區。

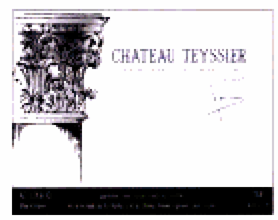






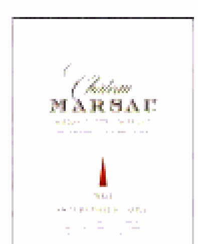








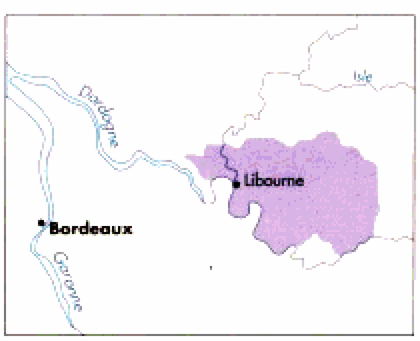




哈克緊鄰聖愛美濃東邊（見115頁），這會是下一個投資與現代化的理想地點嗎？

最有意思的是，有許多知名酒莊都位於聖愛美濃產區裡的淺紫色區塊，離聖愛美濃的經典核心區域還有一段距離（參見108-109頁地圖）。

目前在波爾多找不到任何產區，能像這裡一樣將大量資金及心力投入在探索地理及葡萄酒風格的極限上，以便釀出好上加好的波爾多美釀（詳見108-111頁）。



玻美侯 Pomerol



在玻美侯開車，常常因為滿眼都是單調的葡萄園而走錯路，這些路標都是駕駛所熟悉的。但這麼多家酒莊真的都能擠在一處？沒錯，因為它們的規模都很小，但酒價卻相反。

玻美侯在整個波爾多產區中算是一顆耀眼的新星，面積不會大過聖朱里安，卻有多到令人瞠目結舌的小型酒莊，最名貴酒款的售價甚至勝過梅多克區規模大得多的一級酒莊，而且品質還被公認是波爾多中數一數二的。

玻美侯是這葡萄酒世界中的奇怪一角，置身其中時常常會迷失方向。這裡沒有真正的村落中心，在這塊臺地上，無數看起來相似的小路橫豎劃過葡萄園區。似乎家家戶戶都在釀酒，而且住家都在葡萄園外。整個景觀就是平均分布的一些普通小房舍，而每間小房舍卻都享有酒莊城堡（Château）的稱號。連教堂也孤立於一處，彷彿是另一家小酒莊。整個玻美侯都在你眼底了，這就是玻美侯。

就地理上來說，玻美侯是另一處巨大的礫石河岸，地形略為高升後便平坦落下，整個地形相當平坦。朝向利布恩市的方向走，土壤的含砂量愈多，而在東邊及北邊與聖愛美濃區接壤的部分，通常有較豐富的黏土質。

這裡所生產的，可以說是全波爾多最溫潤、最豐盛，單寧最絲滑也最容易討人喜歡的波爾多紅酒類型。優質的玻美侯酒，酒色深沉，酸度不會過於明顯，單寧溫順，果香多而熟，甚至透著奶香，臻於極致的酒款全都就擁有上述的每項優點，塑造出偉大好酒的樣貌。

玻美侯是個民主產區，這裡沒有酒質的分級制度，真要分級也不容易辦到。這裡缺乏長久的銷售紀錄可供參考，而這裡的酒莊都是家庭規模的事業，常常會隨著人事變遷而產生變異。此區沒有複雜的地質，充其量只是從「礫石地」變成「帶礫石的黏土地」，或是變成「有些礫石的黏土地」，或從「砂質的礫石地」轉變成「帶礫石的砂地」，而這些都真正反映在葡萄園的分界上。

然而，對於何者是玻美侯最精彩的酒莊以及最好的葡萄園，共識倒是相當一致。Château Pétrus是公認的第一把交椅，Trotanoy酒莊或許可以排名第二，不過Vieux Château Certan可能會抗議。接下來則是Le Pin酒莊，即使以玻美侯的標準來說，這都是家超小型的酒莊（面積只有3公頃），這是由比利時人Jacques Thienpont所創設，而Thienpont家族還同時擁有Vieux Château Certan。

既然這些酒莊的產量都極小，就可採用一些大量製造的酒廠很少使用的釀酒技巧，像是在每個橡木桶裡進行酸度軟化的乳酸發酵。得出的酒質果然高超，各方面都飽滿不缺，非常迷人（且稀有），而在物以稀為貴下，酒價當然不俗，有時甚至超越名廠Pétrus。

右頁地圖以大寫字母標出目前酒價最高的幾家酒莊，包括Clos l'Eglise、Châteaux Clinet、L'Eglise-Clinet、La Fleur de Gay，這些都是「玻美侯王冠」上的幾顆明珠。此外，像是Châteaux La Fleur-Pétrus、La Conseillante、L'Evangile、Lafleur以及Latour à Pomerol都有釀製優質佳釀的長久紀錄可證。

這些優質酒莊大都位在黏土質的土壤上頭，這不僅顯示了產酒的風格，也代表了品質。這些酒莊的佳釀通常最濃郁、最肉感豐滿，也最狂放引人。與其瑣碎地談玻美侯，你只要知道的是，這產區的平均水準非常高，且品質穩定可信賴，唯物超所值的情況較難以碰上。

此區最具影響力的是利布恩市的酒商，而其中最具領導地位的是Jean-Pierre Moueix這個家族企業，該家族直接擁有或代為管理此區的多家精英酒莊。

這些酒商重新命名並重建了靠近Pétrus的Hosanna酒莊（舊名為Château Certan Guiraud）以及附近的Providence酒莊（舊名是Château la Providence），2005年時，由Moueixes家族重新發表這兩個酒莊的酒款。

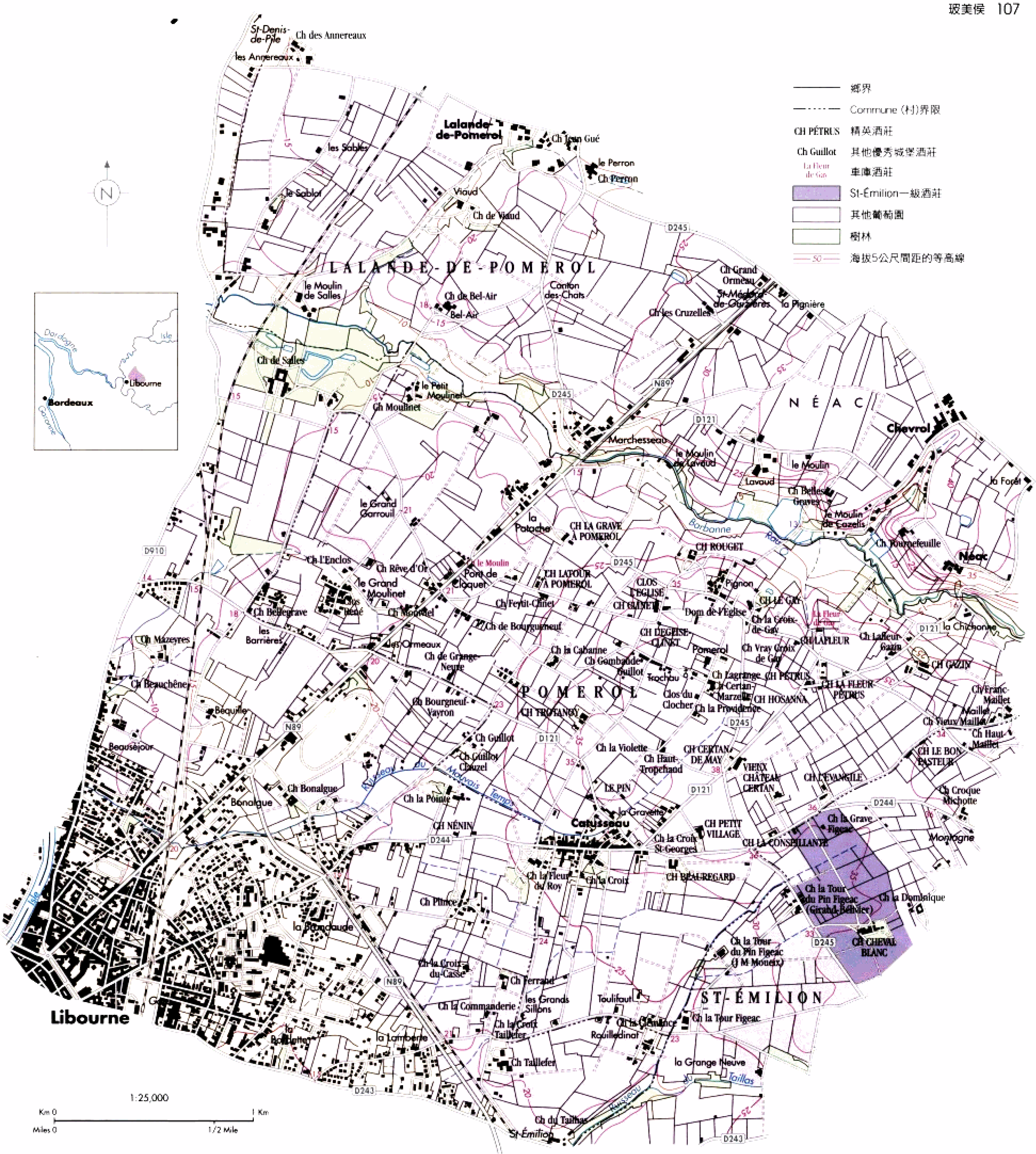
這個小產區的酒之所以受歡迎的一個優勢，是以波爾多的標準來說，它們較早熟、較早可以飲用。這裡最主要的葡萄品種不是厚皮的卡本內-蘇維濃（因為年輕時單寧相當強勁緊實），而是梅多克地區的次要品種梅洛。

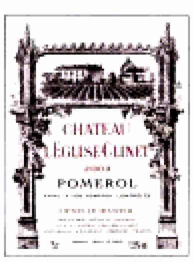
此區大部分的優質酒莊都種有70-80%的梅洛葡萄，再來是大約20%的卡本內-弗朗品種（當地人稱之為Bouchet）。玻美侯區最偉大的酒莊Pétrus幾乎百分百都是梅洛葡萄，該莊土壤幾乎都是黏土，酒質有目共睹。

即使是品質最高的玻美侯葡萄酒，存放十多年後就已經將迷人的酒香及細膩的酒質發展完整，甚至，許多酒款只要五年就已經非常引人貪杯了。



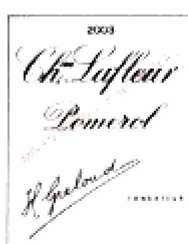










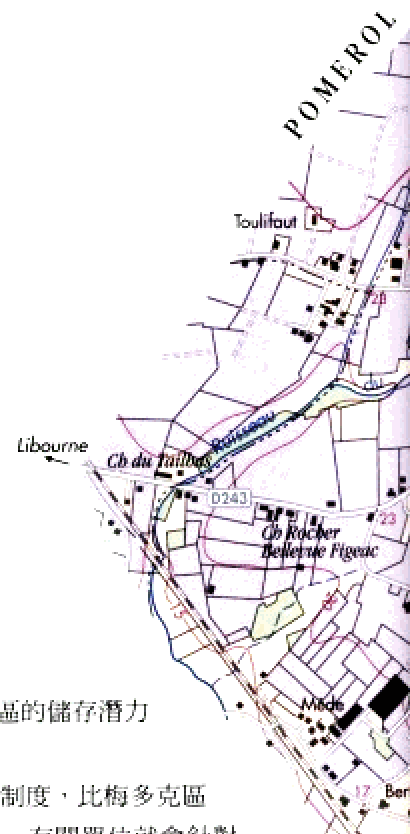




◀這些頂級的玻美侯好酒每年平均產量大約是600到3,000箱，而酒價則與箱數成反比。若是產量能與莊主的野心一樣大，那麼酒價可能會更平易近人一些，但此區面積小，所以談何容易。



聖愛美濃小鎮是造訪波爾多非去不可的景點，鎮內葡萄酒專賣店及咖啡店林立，還有好幾家酒莊；雖然當地政府極力改善交通，卻因缺少外環道路而成效不彰。



聖愛美濃 St-Emilion

歷史悠久的美麗小鎮聖愛美濃，是目前波爾多葡萄酒區的「活動震央」，它位於多爾多涅河上方斷崖的一個角落，在該鎮後方的砂岩及礫石臺地上，葡萄園綿延至玻美侯地區。而在此鎮一側，沿著山脊、順著石灰岩坡度而下的便是平原。

此地雖小，卻是波爾多產區觀光客最多的鄉間之寶，它具有內陸及高原地區的特質，還有與古羅馬相關的歷史起源，以及許多藏酒窖及醉人的酒香。甚至連聖愛美濃鎮上的教堂都同時是藏酒窖，而且一如其他藏酒窖，同樣都是從堅硬的山壁間鑿出的。在小鎮中央的那家旅館餐廳其實就蓋在教堂的屋頂上，你還可以愜意地坐在鐘塔旁，享用當地有名的「波爾多紅酒燉七鰓鰻」。

聖愛美濃區的紅酒相當豐美。以往，在許多人尚未能適應梅多克地區酒質的結實與緊澀之前，他們愛的正是聖愛美濃紅酒的豐厚美味；在成熟多陽的好年份釀出的聖愛美濃，在真正熟成時，酒質幾乎帶著甜味。

聖愛美濃的主要葡萄品種是果味深厚的梅洛以及卡本內-弗朗，卡本內-蘇維濃在此區的天候下可能無法完全成熟；這裡沒有海洋的調節，尤其土質較為濕冷。

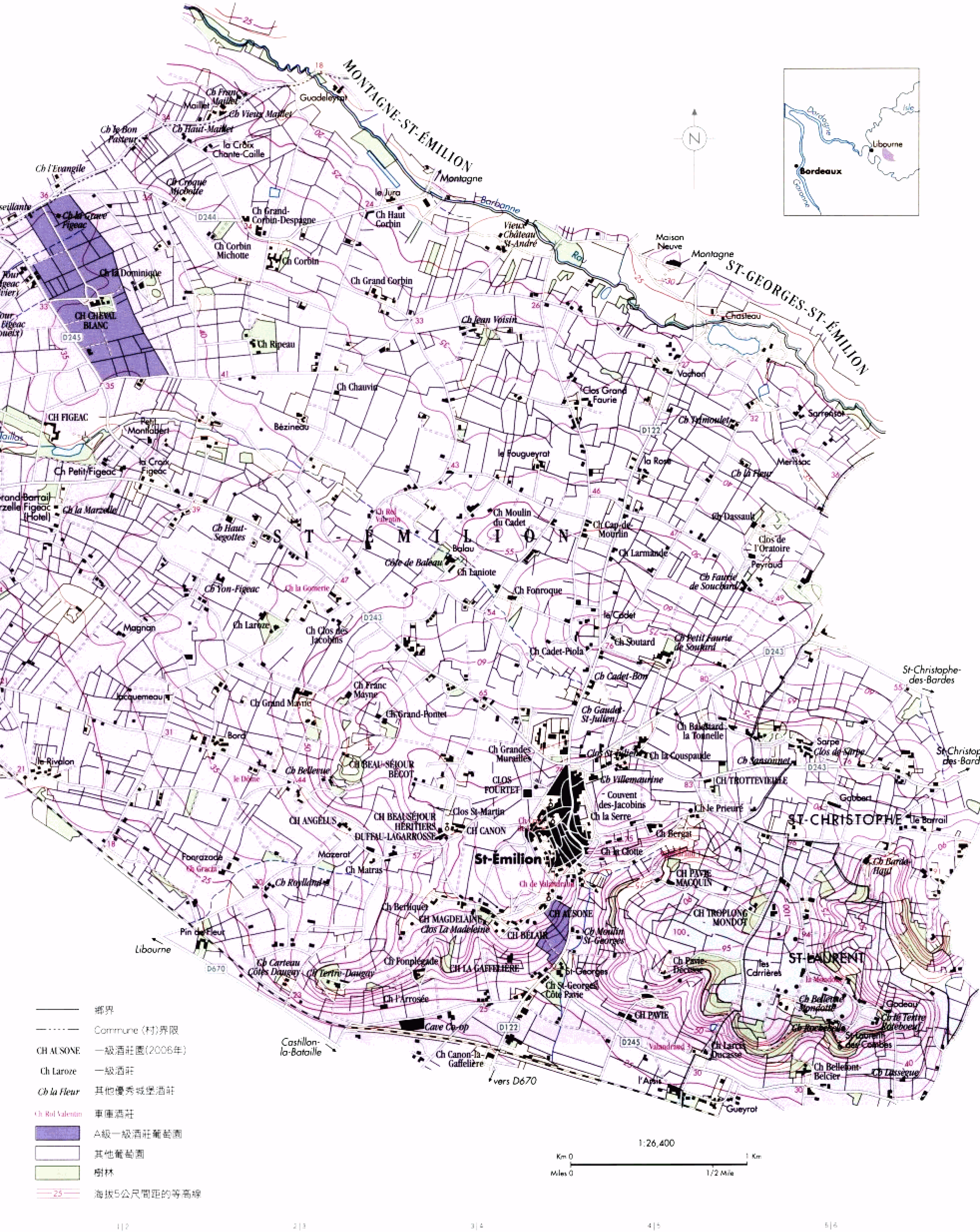
整體而言，此區的酒較梅多克的酒要來得早熟，但或許比玻美侯地區要晚熟一點。我們大約可以預測，若是較差年份，聖愛美濃的酒要約四年熟成，要是碰到好年份，就至少要八年時間。不過好的聖愛美濃酒，比起其他產區的儲存潛力一點都不遜色。

聖愛美濃產區的分級制度，比梅多克區要嚴謹得多。大約10年，有關單位就會針對區內酒莊重新評審（最近一次在2006年），以確認哪些酒莊可進入Premiers Grands Crus Classés以及Grands Crus Classés特等酒莊的等級；該區其他部分酒莊可進入Grand Cru等級，但酒標上不能有Classé字樣（要小心檢視標籤）。

目前，一級特等酒莊有13家酒莊，還要外加Cheval Blanc及Ausone，它們是比這個等級層次更高的兩家酒莊，地位似乎難以撼動。特等酒莊等級的有46家；簡單Grands Crus級數的則有好幾百家。



◄ 聖愛美濃區可敬的分級制度，每10年就重新評估一次，在2006年便將Troplong Mondot以及Pavie Macquin晉升為一級特等酒莊。Château Canon-la-Gaffelière的莊主非常珍愛他同時擁有的La Mondotte酒莊，後者在地文上非常接近Château Tertre Roteboeuf酒莊，兩個酒莊都不在分級裡，而是以自己一套方法經營。整個正式分級裡，Ausone 以及Cheval Blanc位於最高等級。


MONTAGNE-ST-ÉMILION
ST-GEORGES-ST-ÉMILION
S T - É M I L I O N
ST-CHRISTOPHE
ST-LAURENT
St-Émilion
Bordeaux
Libourne
Dordogne
Garonne
Isle
Barbanne
Montagne
Guadeleyrat
Maison Neuve
Chasteau
Vachon
Sarrensot
Merissac
Peyraud
Bézineau
Magnan
Jacquemeau
Bord
le Rivalon
Fonrazade
Mazerat
Pin de Fleur
Libourne
Castillon-la-Bataille
vers D670
l'Arsis
Gueyrot
Sarpe
Gaubert
le Barrail
Godeau
les Carrières
St-Christophe-des-Bardes
CH CHEVAL BLANC
CH FIGEAC
CH AUSONE
CH BELAIR
CH CANON
CH MAGDELAINE
CH ANGÉLUS
CH BEAU-SÉJOUR BÉCOT
CH BEAUSÉJOUR HÉRITIERS DUFFAU-LAGARROSSE
CLOS FOURTET
CH LA GAFFELIÈRE
CH PAVIE
CH PAVIE MACQUIN
CH TROPLONG MONDOT
CH TROTTEVIEILLE
Ch la Grave Figeac
Ch la Dominique
Ch Corbin
Ch Corbin Michotte
Ch Grand-Corbin-Despagne
Ch Haut Corbin
Ch Grand Corbin
Ch Jean Voisin
Ch Ripeau
Ch Chauvin
Ch Petit Figeac
Ch la Marzelle
Ch Haut-Segottes
Ch Yon-Figeac
Ch Laroze
Ch Clos des Jacobins
Ch Grand Mayne
Ch Franc Mayne
Ch Grand-Pontet
Ch Moulin du Cadet
Ch Laniote
Ch Fonroque
Ch Cadet-Piola
Ch Soutard
Ch Cadet-Bon
Ch Larmande
Ch Cap-de-Mourlin
Ch Dassault
Ch la Fleur
Ch Faurie de Souchard
Ch Petit Faurie de Soutard
Ch Grandes Murailles
Ch la Couspaude
Ch Villemaurine
Ch la Serre
Ch le Prieuré
Ch Bergat
Ch la Clotte
Ch Matras
Ch Berliquet
Ch Fonplégade
Ch l'Arrosée
Ch Tertre-Daugay
Ch Moulin St-Georges
Ch St-Georges Côte Pavie
Ch Pavie-Décesse
Ch Larcis Ducasse
Ch Bellefont-Belcier
Ch Lassègue
Ch le Tertre Rôteboeuf
Ch Bellevue Mondotte
Ch Barde-Haut
Ch Sansonnet
Ch Balestard la Tonnelle
Clos des Jacobins
Clos St-Martin
Clos Grand Faurie
Clos de l'Oratoire
Clos de Sarpe
Clos La Madeleine
Cave Co-op
Ch Canon-la-Gaffelière
Ch Rol Valentin
Ch la Gomerie
Ch de Valandraud
D122
D243
D244
D245
D670
1:26,400
Km 0
1 Km
Miles 0
1/2 Mile
鄉界
Commune (村)界限
CH AUSONE 一級酒莊園(2006年)
Ch Laroze 一級酒莊
Ch la Fleur 其他優秀城堡酒莊
Ch Rol Valentin 車庫酒莊
A級一級酒莊葡萄園
其他葡萄園
樹林
海拔5公尺間距的等高線



Château Bélair酒莊位於一級特等酒莊Château Ausone的隔壁，同樣以鑿自石灰岩壁的地下酒窖自豪；而挖出的岩塊則成為建造聖愛美濃小鎮的石材。

最近的變動是Châteaux Pavie Macquin及Troplong Mondot被升級列入一級特等酒莊；有時，一些非常出名的酒莊也有可能遭到降級。

不過有愈來愈多的酒莊不依照分級規則玩，但是酒款卻大受歡迎。在1980年代初期，Château Tertre Roteboeuf就是第一批不理分級制度的酒莊之一，他們在新式的嚴謹管理下，將品質與迷人的酒款風格推到極限。此後，本區總數800多家酒莊裡，就有幾十到上百家酒莊都經過現代化調整，釀出的酒款通常都滑順、易飲不粗獷，且更為濃郁集中。

1990年代初期，隨著Château Valandraud酒款的出現，另一股較不懷好意的風潮開始形成，這是支未經過濾、極致濃郁扎實的酒款，由當地酒商Jean-Luc Thunevin從幾小塊葡萄園所釀製出來。這便是聖愛美濃「microcuvées（少量生產）」的開端，microcuvées也稱為車庫酒，因為這些酒的產量極少，在自家面積不大的車庫就可釀造。

突然之間，似乎無由來地冒出了許多這樣的酒莊。這些酒莊裡，有的建立了一定的名聲，我們以紫紅色字樣在地圖上標出來，但是其中許多酒莊在未取得預期的獲利之前就消失無蹤了；而其獲利公式是釀製濃郁易喝的酒，且以量少（常常不到1,000箱）製造「供不應求」的效果，而這個作法通常都會奏效。

同時，聖愛美濃這廣大的葡萄酒法定產區，也吸引了無數的外來投資者，他們購下葡萄園，大手筆投資釀酒設施，且雇用當地最具知名度的釀酒師，包括最著名的Michel Rolland、Stéphane Derenoncourt以及Pascal Chatonnet。再加上某些刻意走現代化風格的酒款，使得聖愛美濃在某些方面，竟然意外地與加州那帕谷頗為相似。人類操弄與金錢的影響力，在此區特別明顯。

聖愛美濃產區有兩個風格獨特的區域，但這不包括河畔平原那些較差的葡萄園，也不包括東部和北部可以使用同一法定命名的村鎮（詳見104-105頁地圖）。想進一步了解本區不同土壤類型的差異，可以參考右頁地圖。

第一組的優質酒莊位於玻美侯的邊界地帶，就在聖愛美濃砂質及礫石臺地的西緣。這其中最負盛名的是Cheval Blanc酒莊，建在群樹下的乳白色房子似乎無法讓人聯想到偉大的紅酒；而這美麗又均衡的真正好酒，使用的主要品種是卡本內-弗朗。旁邊規模較大的Château Figeac酒莊，品質與後者相去不遠，但風格較為拘謹而內向，但酒香有時也能極為奔放，這裡的土壤礫石更多，品種以卡本內-蘇維濃占最大比例。

另一組範圍較大的好酒地帶，是在聖愛美濃丘（Côtes St-Emilion）附近，主要占據了聖愛美濃鎮周邊的山崖，還包括東邊朝St-Laurent-des-Combes這個村子方向的地塊。尤其是聖愛美濃鎮南邊的南向山坡，從Tertre Daugay酒莊，經由幾家以Pavies為名的酒莊，一直到Tertre Roteboeuf酒莊的這處優質地塊。

聖愛美濃區的高原地貌到此嘎然而止，因而非常容易看到軟質卻堅實的石灰岩上只覆蓋了一層薄薄表土的葡萄園；在此石灰岩下開鑿了許多地下酒窖（如上圖）。重新恢復活力的酒莊Château Ausone，是聖愛美濃丘的明星酒莊，占據了全波爾多地區最好的位置之一，從這裡可以俯瞰下面的多爾多涅河谷，在你走進地下酒窖時，可以看見葡萄藤就長在酒窖上方的土壤裡。

聖愛美濃丘的酒質，或許比不上北邊礫石臺地的釀酒來得果香奔放，但若遇到好酒，也能是波爾多最富香氣及最豐富多樣的佳釀；通常這區的紅酒，酒精濃度要比梅多克地區來得高。聖愛美濃丘可屏障北邊與西邊的風，且坡度向陽，不太有霜害。相反的，在Château Cheval Blanc酒莊所在的臺地周圍，只要地上有小小的積水，那麼在萬里無雲的冬夜裡，便會成為一大窪凝聚寒氣的凍點。

在短短的時間裡，整個聖愛美濃就從沉睡中的僻壤轉型成野心人士集聚的熱點，新的葡萄酒品牌也如雨後春筍般勃發。對一般的愛酒人士來說，聖愛美濃有個可愛的好處，那就是這裡還有許多名氣中等的酒莊，長年穩定提供價格合理、品質優秀且能安心享用的好酒。

聖愛美濃的風土解析

以下是聖愛美濃法定產區裡的土壤分析地圖，根據的是波爾多大學Cornelis Van Leeuwen教授為「聖愛美濃葡萄農工會」所做的深度研究結果。從下圖中，就可看出此複雜產區在風土上的巨大差異。

在通往貝傑哈克（Bergerac）地區的主道路南邊，有許多地塊看起來實在不像能釀出好酒。這裡有多爾多涅河帶來的新近沉積土，雖然有些礫石，但土質還是比較接近河邊的氾濫平原砂地。

在往聖愛美濃鎮的上坡處，還是會碰到一些砂地，這些地方應該可釀製一些比較清淡的葡萄酒；但不久後，石灰岩地形顯露，愈接近小鎮，地形就愈明顯。在這聖愛美濃丘的下坡處，有跟弗朗薩克一樣的軟質磨礫岩（Molasses du Fronsadais；與在弗朗薩克地區的土壤一樣），而其上方高原則有較為堅硬的海星石灰岩，表土則以黏土居多，難怪此區葡萄可以釀出如此佳釀。

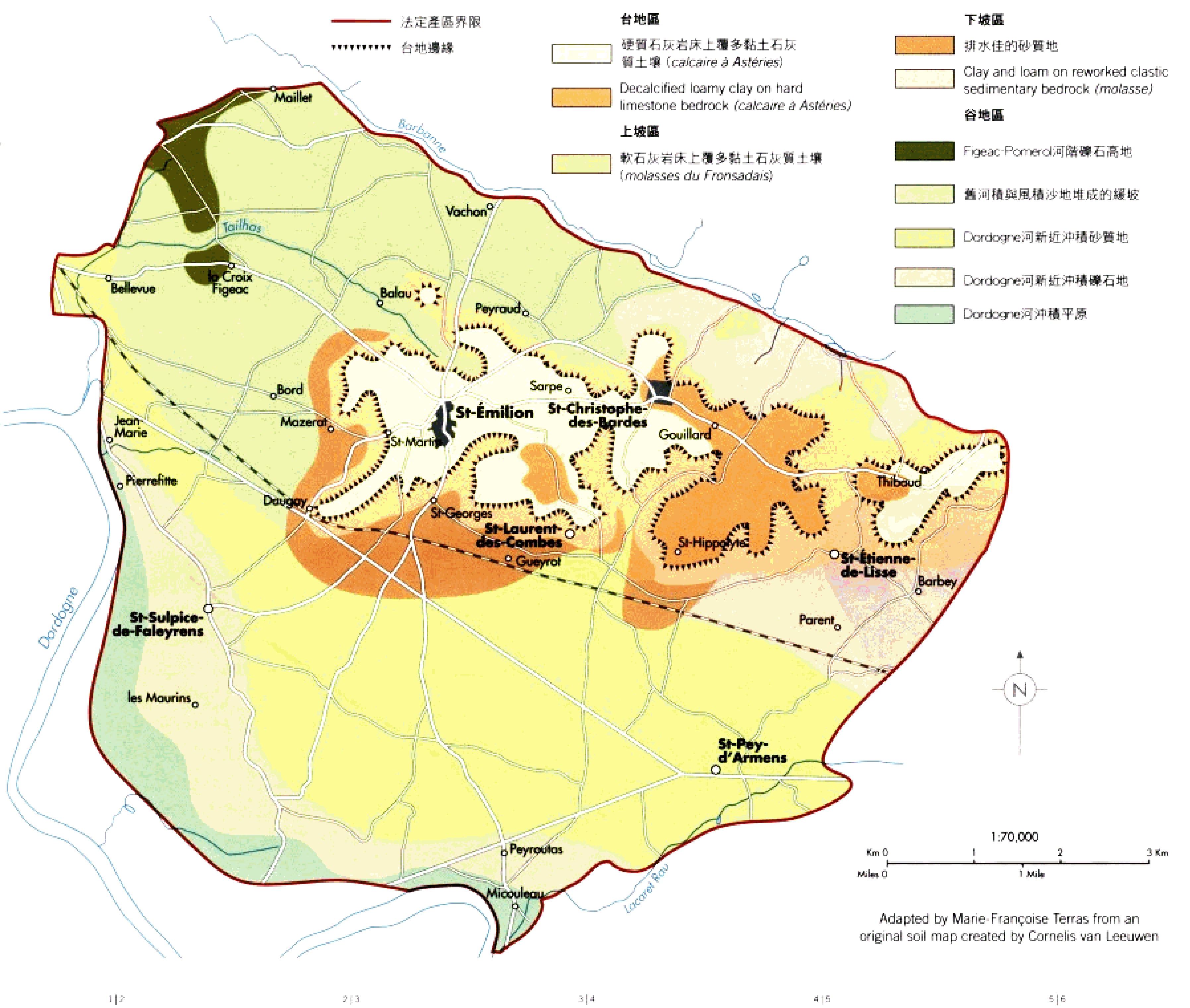
這些聖愛美濃鎮周圍的斜坡地，是由多爾多涅河、Isle河以及Barbanne河共同在第四紀時期的第三紀沉積土上形塑而成。另外要注意的是，有幾個獨立小丘的土質是由砂岩與黏土所構成，而不是只有黏土質，尤其在St-Hippolyte村以北的那個小丘。

但是在聖愛美濃鎮北邊，則是一大片由不同淺層砂土所構成的廣闊地塊，一直向北到玻美侯的邊界才戲劇性地攀起為礫石圓丘，而這裡便是Château Figeac以及Cheval Blanc兩個酒莊所在地。

下面地圖中可以看出，為何Figeac以及Cheval Blanc的酒嘗起來會如此相似，以及同樣列為一級特等酒莊的Cheval Blanc以及Ausone，這兩家風格又何以會如此不同。



▲理論上，風土經年不變，但是Château Ausone酒莊在Alain Vauthier的新式管理下，卻讓聖愛美濃丘的地貌改變了。這家酒莊的酒款風格變化很大，從1995年起酒質變得更加濃稠。



Adapted by Marie-Françoise Terras from an original soil map created by Cornelis van Leeuwen

法國西南部產區 Wines of the Southwest

在波爾多大片葡萄園的南邊、法國Midi地區西邊的這片範圍裡，有四處分散的葡萄園，西邊因為Landes森林的屏障而阻絕了大西洋的影響，這個地區以當地美食傳統自豪，每個產區都依偎著一條河流，而這是以往葡萄酒被運至銷售市場的唯一途徑。以往忌妒心強的波爾多酒商在未賣完自己的酒之前，都會將這些來自「高地」（High Country）的葡萄酒阻絕在港口之外；當時，甚至還會將這處上游的堅實葡萄酒加入波爾多酒中，以強健其酒質，對此區的酒更是二度傷害。在吉隆特省邊緣釀製波爾多酒的這個地帶，當然以波爾多的葡萄品種為要角（這也包括多爾多涅產區，將在下頁討論）；然而，此西南區的各角落，也聚集了最多樣的法國原生品種，而且許多品種都有專屬的某特定產區。

卡歐（Cahors）這個產區從中世紀起就以釀製極有深度及長壽的葡萄酒聞名，是此區的經典風貌。不過，酒農常常會摻入梅洛品種來柔化酒質，但會避開卡本內-蘇維濃以及卡本內-弗朗，而以當地稱為Côt的葡萄品種來塑造風味與精魂（Côt葡萄就是阿根廷及波爾多的馬爾貝克品種）。由於這個品種，加上當地比波爾多更溫暖的天氣，因此造就了卡歐酒的豐滿酒體以及精氣十足的風格，但比經典的波爾多紅酒粗獷些。然而，因為根瘤蚜蟲病幾乎摧毀了區內的所有葡萄園，再加上隆格多克區的鐵路開通，所以大幅降低對卡歐酒的需求量；1956年的嚴重寒害更讓僅剩的葡萄園雪上加霜。

現今，繁忙的卡歐小鎮就位於該區葡萄園的最上游。就如114頁的照片所示，目前在Lot河所形成的三塊沖積階地上不僅有葡萄樹，也有玉米田和向日葵花田；而其中又以沖積階地的最上面兩塊階地，釀出的葡萄酒品質最好。此地的葡萄園看起來就像英式花園，綠草如茵且葡萄樹籬相當整齊，而在位置更高的石灰岩高原還種有一些葡萄樹。出乎意料的，卡歐吸引了許多巴黎或紐約的外來客投資，酒款風格也隨之改變，有些較高級的酒款，嘗起來與阿根廷門多薩（Mendoza）產區的酒質結構相當類似，而橡木桶使用風格也相仿。該區每年都會由評鑑小組從數十支酒中選出最具代表性的「卡歐優秀酒款」（Cahors Excellence）。

從卡歐到上游處的葡萄園，距離差不多等於從卡歐到吉隆特省的邊界（因此右邊地圖不標出，請參見53頁的法國地圖），兩地之間是Aveyron省的葡萄園。在這荒野的法國「中央山地」還依稀可以看到曾經風光一時的葡萄酒園區，這裡最重要的產區葡萄酒是**Marcillac**，是由Fer Servadou品種所釀成的帶胡椒味紅酒，酒質堅硬如鐵。此外，此產區附近還有風格多變的幾個法定產區，像是**Vins d'Entraygues et du Fel**以及**Vins d'Estaing**，這兩區的酒愈來愈少，而南邊的**Côtes de Millau**則相反，生產的高山紅酒都是由多種西南部產區的品種混釀而成。

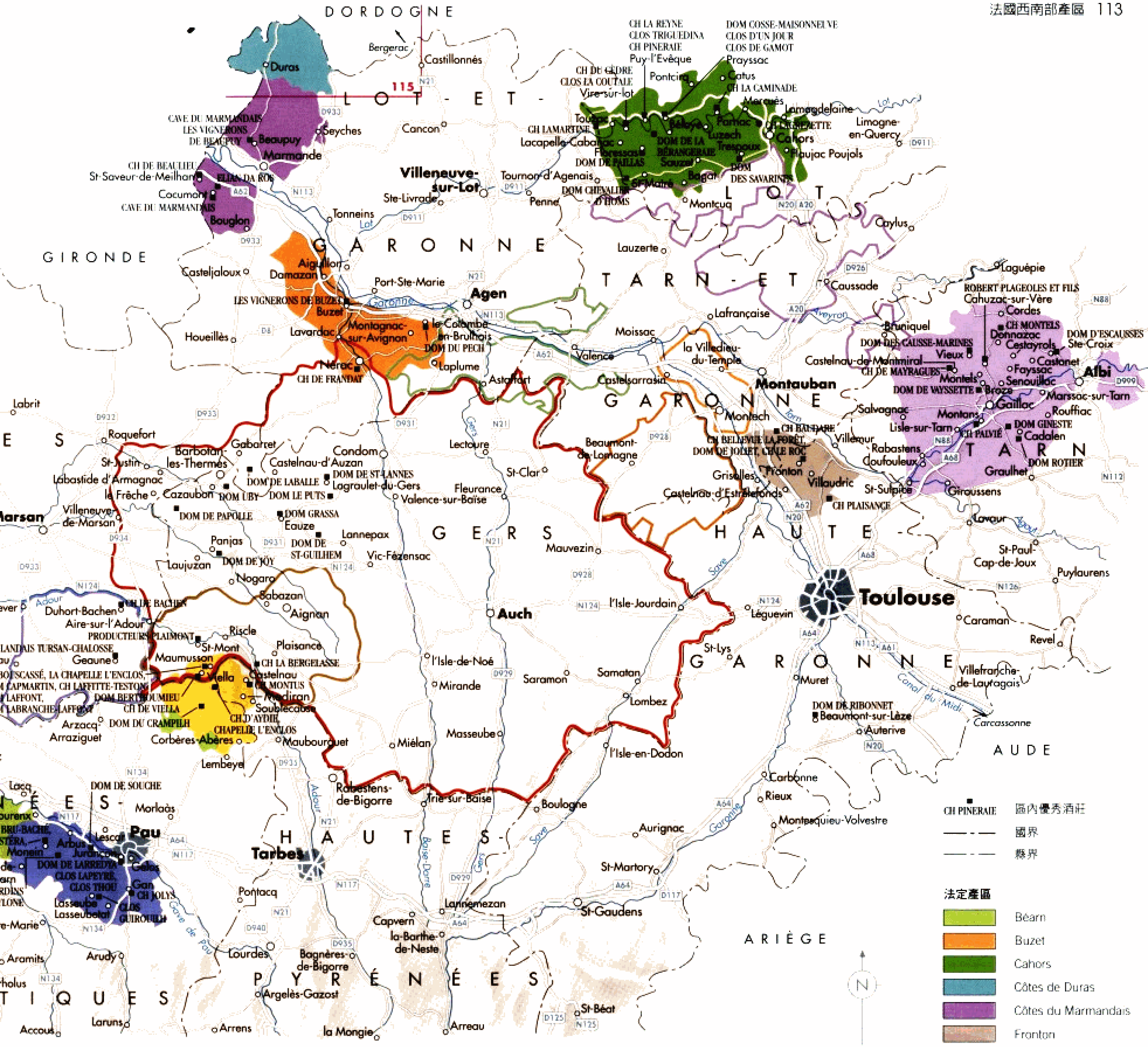
在Albi市西邊Tarn河附近的丘陵地區，以及下游處由河流穿鑿Cévennes山脈而成的壯觀峽谷區域，這裡的種植條件相較之下要遜色一些。綿延的綠色草地無論是地貌或氣候都一樣溫和，一共包括了73個美麗村鎮的這個法定產區就是**加雅克（Gaillac）**。此區在釀酒之際，下游的波爾多產區恐怕都還沒開始種植葡萄樹；不過，一如卡歐，這地區也遭受根瘤蚜蟲病的侵襲，使得葡萄酒貿易嚴重受創。

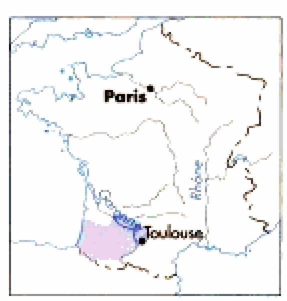
不過，因為單純的熱情，這個產區在最近10年又活了過來，而其中最大的優勢就是加雅克多變的風土以及更加多元的葡萄品種。最具當地特色的紅酒品種，是帶有胡椒風味的Braucol（即Fer Servadou品種），以及風味較清淡的Duras葡萄。希哈品種是受歡迎的外來者；加美就略為遜色，主要用來釀製可以早飲的「加雅克新酒（Gaillac Primeur）」；波爾多紅酒品種在此區也有種植，深皮品種是目前種植的主流，適合種在Tarn河南部及Cunac鎮（在Albi市東邊，不在地圖上）附近礫石較多的黏土地上。





如同大部分的法國西南酒區，庇里牛斯山區西邊Irouléguy產區的山丘葡萄園也種植著形形色色的原生葡萄品種，其中包括Petit Courbu、Gros Mansengs以及塔那（Tannat）葡萄，而這正是本區釀酒歷史悠久的證據。





在河右岸的東南向加雅克首丘（Gaillac Premières Côtes），秋季長而乾，是加雅克地區最適合釀製甜酒以及略帶甜味葡萄酒的地方。

這類曾經風行一時的甜酒，是由當地品種Mauzac（有蘋果皮的風味，在法國利慕地區很常見）、Len de l'El、Muscadelle、白蘇維濃以及相當少見的Ondenc等品種釀成。然而，該區的現代白酒都幾乎不帶甜味，還帶有或多或少的氣泡在裡頭，這也包括少量氣泡的Perlé形式的氣泡酒，這是北方石灰岩土質的葡萄園所擅長的酒款，尤其是在山城Cordes附近更是常見。

外人可能會認為此區品種及葡萄酒風格的複雜讓人混淆不清，但對於努力創新的Robert Plageoles酒莊來說，標準產品線除了無氣泡紅酒、粉紅酒以及白酒，還有以傳統加雅克法（*méthode gaillacoise*）製作的低酒精甜氣泡酒，更釀出了加雅克當地版本的不甜雪莉酒，飲來獨特，令人遐思。

緊鄰西邊的是介於Tarn河及加隆河之間的產區**Fronton**，這是土魯斯（Toulouse）城附近地區產製紅酒及粉紅酒的產區。現下，已經不是只有Château Bellevue La Forêt酒莊在釀製清透、富果香的紅酒，這款酒是以花香奔放的當地Négrette葡萄混和各式各樣的西南部品種（有時還包括希哈及加美葡萄）釀成。

法定產區**Vins de Lavilledieu**及**Côtes du Brulhois**風格近似，都生產與下游地區類似的酒款，後者因為混有塔那品種而顯得結構較為堅實。

北部的大片葡萄園原本都是用來生產雅馬邑



Lot河悠悠從卡歐產區的葡萄園旁邊流淌而過，但更精彩的葡萄園則是位於上游約200公尺的石灰岩高地上，這裡產量較小，酒質結構更佳。

（Armagnac），不過卻愈來愈轉向釀製便宜、口感清爽的白葡萄酒Côtes de Gascogne地區餐酒，在加隆河的左岸則有法定產區**Buzet**，葡萄園散落在超過27個村鎮的農園及果園之間，收成的絕大部分葡萄都交由一家運作良好的釀酒合作社釀製，此區酒莊Château de Gueyze，酒質精良，可與梅多克地區的優良紅酒相提並論。

更北邊的**Côtes du Marmandais**產區有一家極優秀的釀酒合作社。Abouriou葡萄品種以其香料風味混融波爾多葡萄品種，形成此產區特色。

地圖上標出的其他葡萄酒產區，一向比較依賴Bayonne港而不是波爾多。**Béarn**法定產區其實涵蓋了**Béarn-Bellocq**產區，主要是釀製紅酒、白酒以及粉紅酒；不過，馬第宏（Madiran）及居宏頌（Jurançon）這兩個家喻戶曉的產區才是西南部產區兩顆真正的明珠。

馬第宏是Gascony地區最偉大的紅酒，葡萄樹都種植在Adour河左岸的黏土及石灰岩山坡上。當地的紅酒品種塔那葡萄顏色深、單寧豐盛、堅實且勁道十足，通常會與某些卡本內以及Pinenc（即Fer-Servadou）混釀。

當地精力旺盛的釀酒人對於是否有必要以及如何馴化這樣強壯如野獸的酒，各有不同見解；這些方法包括使用不同比例的新橡木桶，以及進行「微氧化」（micro-oxygenation）處理技術。此區有些酒可以早些飲用，但是品質最好的馬第宏葡萄酒，在經過七或八年之後，香氣及風味十足、滑順且精力充沛，才會真正讓人愛不釋杯，品質足以和波爾多列級酒莊比較，與該區的「油封鴨腿」（*Confit de canard*）是絕配！

此區的釀酒才俊，也逐漸將注意力放在地區性的白酒上面，其中主要是Plaimont釀酒合作社，**Côtes de St-Mont**產區的酒幾乎都是此家合作社的產品，他們還花費許多力氣拯救幾乎滅絕的當地品種。**Pacherenc du Vic-Bilh**產區其實就在馬第宏產區之內，專釀甜和不甜的白酒，使用的釀酒品種為Arrufiac、Petit Courbu、Gros Manseng以及Petit Manseng，酒款每年愈加精彩，不過光彩卻常常被Pau城南方的對手產區壓過，這個產區就是居宏頌。

居宏頌位於庇里牛斯山麓的Béarn地區附近，是法國最精彩的白酒產區之一，其結構稠密，酒液帶點綠光，有許多不一樣的甜度。居宏頌的不甜白酒主要是可以較早採收的Gros Manseng品種；而厚皮的Petit Manseng品種則較適合留在葡萄樹上，等到十一月甚至到十二月後讓果實在樹藤上乾癟濃縮糖分及酸度（貴腐黴並非此產區的特色）。這些甜而稠密的白酒有清雅的酸度，頗適合像法國人一樣在開胃菜時即飲用，搭配肥鵝肝是經典吃法。這些酒的風格與梧雷（Vouvray）地區的產酒或許更為類似，而不像波爾多的索甸甜酒。若是酒標上面有註明「Vendange Tardive（遲摘酒）」，則酒體更為豐厚，釀成此酒通常需要至少兩次的分批收成，只摘乾縮葡萄才得以釀成。

Tursan產區位於馬第宏下游，目前正逐漸恢復活力，不過紅酒產量還是大幅壓過以Baroque品種釀製的有趣白酒。

法國境內唯一的Basque酒產區，是**Irouléguy**法定產區，以當地品種釀製清新的粉紅酒及紅白葡萄酒，包括塔那、Petit Courbu以及Gros Manseng等栽種在南向階地上的葡萄樹，海拔可達400公尺，可俯視大西洋，本區酒標的裝飾十分繁複。



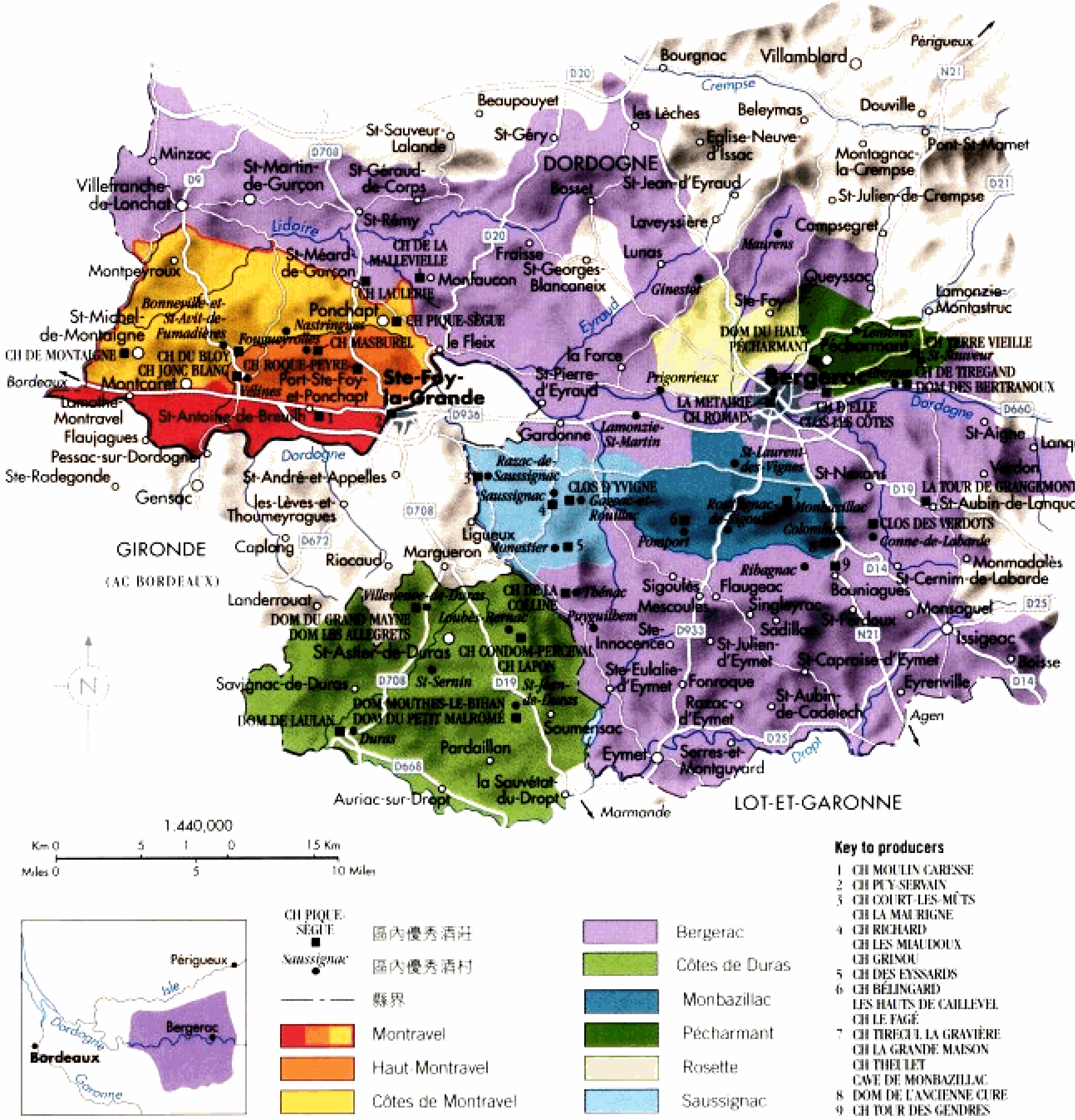
◄這個地區的酒標如同酒款一樣形形色色。Rotier Gaillac是一款濃度驚人的甜酒，Le Faite是Plaimont釀酒合作社的頂級酒款，然而這兩款酒外地人依舊極少聽聞。其他好酒還有Côtes du Marmandais產區的Elian da Ros及Château de Beaulieu這兩家酒莊。

多爾多涅區 Dordogne

多爾多涅區是波爾多右岸的美麗內地，一個遍布著農舍的鄉村地區，往其後方走去就可看到縱橫交錯的綠色山谷切入古城Périgueux的岩石高地裡。一直以來，這裡都是知名的觀光勝地，對遊客來說，本區在葡萄園以及酒窖上的新發展，更是一項觀光利多。

位於波爾多兩海之間產區與貝傑哈克產區之間，成為橋樑位置的小產區是**Côtes de Duras**，即使範圍不大，卻也以波爾多品種釀出不少令人尊敬的好酒，包括一些紅酒、一些帶甜味的白酒，尤其是清鮮活潑的白蘇維濃干白酒。

傳統上來說，**貝傑哈克**的葡萄酒總被認為比不上波爾多酒的精細，而被形容成為土包子。在多爾多涅省的廣大法定產區裡，貝傑哈克法定產區生產品質最一般的紅白酒，其實就約等同於波爾多最基本的AC葡萄酒，都帶有一些共同的弱點；然而，現在本區出現了不少意志堅決的釀酒人，意圖證明貝傑哈克也能釀出更嚴謹的好酒，包括紅酒、白酒以及甜酒三種色澤的葡萄酒，尤其是白酒更有各種甜度；其中的Château Tour des Gendres酒莊的莊主Luc de Conti，是一位投身「自然動力種植法」的信徒，也是帶動此風潮最重要的推手，不過他並非唯一一位，其他人也有貢獻。這群新風潮所帶動的釀酒人（並非全是法國人），藉著低產量、酒窖衛生的極度堅持以及橡木桶陳年，釀製出風味深沉、結構完好的酒款，足以與波爾多某些名牌法定產區一較高下。



此區所使用的葡萄品種與波爾多相同。氣候則比受到大西洋影響的吉隆特省來得稍微極端些，而且在海拔較高的地區，土質以石灰岩為主。這裡的白酒選擇非常多樣，雖然有些令人混淆不清，卻非常值得認識。以貝傑哈克的干白酒來說，其力道相當強勁，使用比例不一的白蘇維濃及榭密雍葡萄釀成（雖然此區也產製一些品質優良的甜白酒，但消費者主要是當地人）。貝傑哈克丘（Côtes de Bergerac）位於貝傑哈克區裡，依據更為嚴苛的標準，釀出品質更出色的紅酒。

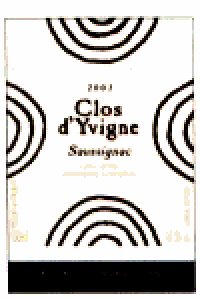
在貝傑哈克這個更大的產區裡，另區分出許多獨立的小型法定產區，甚至因為數量過多而導致有些產區幾乎被遺忘。**Rosette**產區即是一例，它位於貝傑哈克鎮北邊，葡萄樹種植在一個看似羅馬圓形劇場的斜坡上，相當壯觀；然而，當地只有非常少數的酒莊將所釀製的細膩、微甜的白酒以此產區名銷售。同一地區的法定產區**Pécharmant**，則以幾乎當地人才懂得欣賞的渾圓、有時經橡木桶陳年的紅酒聞名。

從Côtes de Castillon產區（見104頁）越過省界，馬上就進入相當複雜的**Montravel**白酒產區，其中**Côtes de Montravel**及**Haut-Montravel**的白酒甜度較高，分別位於Montravel的北邊及東邊。全產區中如果只是以簡單的Montravel命名的酒，都是干白酒，不過產量愈來愈少，通常以白蘇維濃釀製及使用橡木桶陳年；至於榭密雍葡萄則是釀製甜酒的王者，釀出的高品質甜酒像極了鄰省的Côtes de Francs型態；Muscadelle品種也可在此種植。以梅洛品種為主的紅酒，現在也有了自己的法定產區命名，不過，假使品質未通過當地品嘗委員會的審核，也有可能被降級為一般的貝傑哈克產區酒。

在此法國產區裡，最傑出亮眼的葡萄酒其實是豐盛甜美的白酒，然而產量極少，產自貝傑哈克鎮西南邊的兩個小產區，其中之一的**Saussignac**產區，雖然有一些才情獨具、意志堅定的釀酒人，但每年的總產量不過幾千箱。

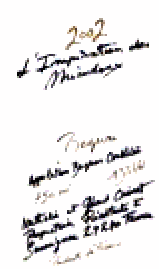
貝傑哈克這個大產區裡最富盛名的產區是**Monbazillac**，總產量是Saussignac產區的30倍，且平均品質從1993年起放棄使用機械採收而改以多次手工採收後，就大幅提升，降低二氧化硫的使用量也成為目前的共識。一如索甸甜酒產區，Monbazillac也位於一條小支流的東邊，該支流最後流入主要河川Gardonette河及多爾多涅河的西側。

此外，兩個產區使用的葡萄品種也相同，但酒款風格卻不同，理由之一或許是Muscadelle品種對Monbazillac產區的特殊適應力。當索甸區缺少貴腐黴時，Monbazillac產區的葡萄園卻可能會大量出現。最好的年輕Monbazillac甜酒，例如Château Tirecul La Gravière，會比最好的年輕索甸甜酒更豐郁也更活力滿盈；而當Monbazillac甜酒老熟時，則會帶著迷人的核桃香，而這也絕對不是波爾多最有名甜白酒的特色。











◀ 左列是三款最偉大的甜白酒，以及Miadoux酒莊的豐滿紅酒和Luc de Conti的旗艦干白酒；Luc de Conti是貝傑哈克產區民間新一代的酒農領導人，而Gloire de Mon Père則是他所釀製的一款甘美順口的紅酒。

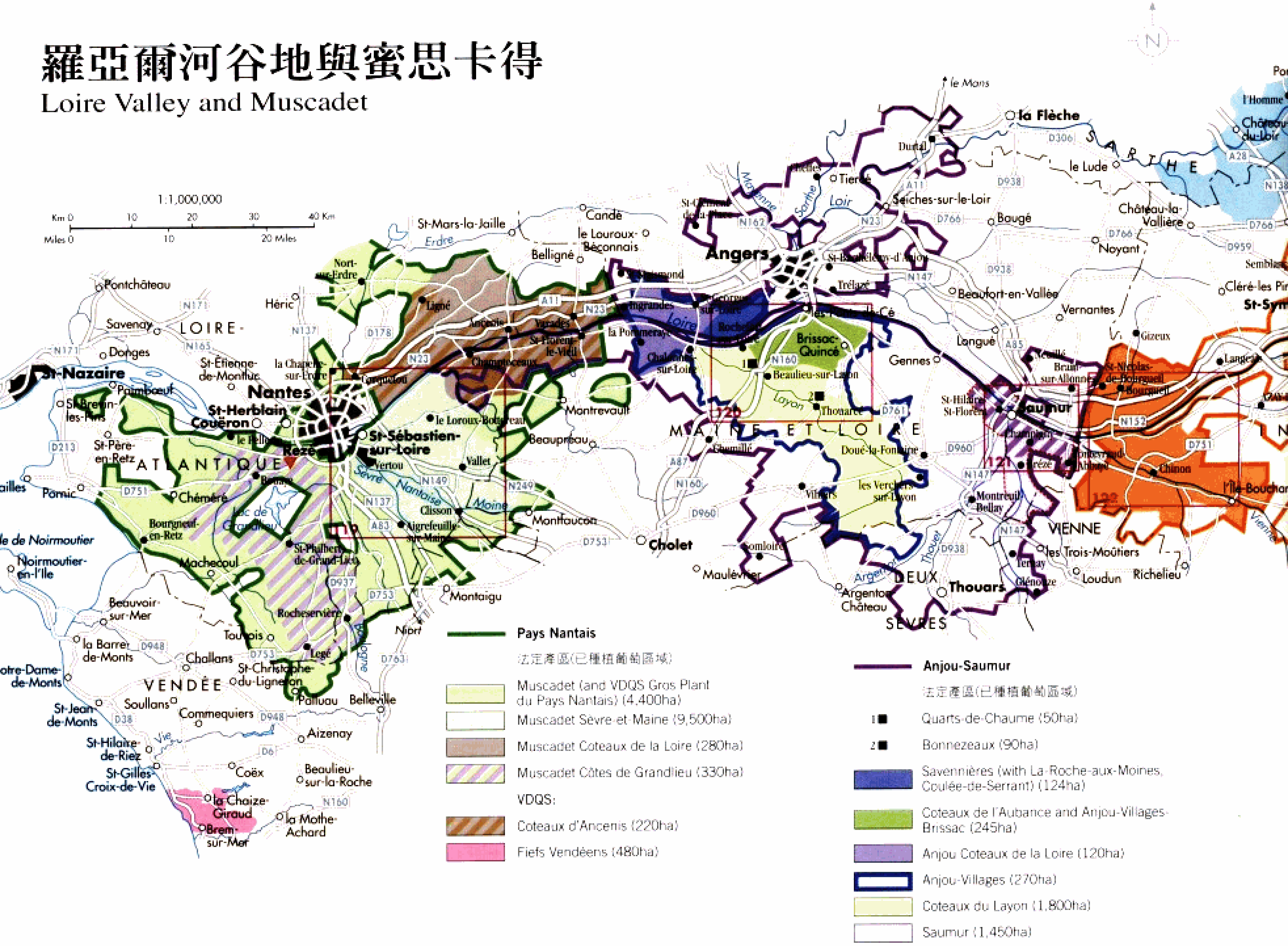


DOMAINE



這是Saumur-Champigny產區的葡萄園，地點就在羅亞爾河以及Domaine Filliatreau酒莊之間，這裡的酒窖鑿建在石灰華岩塊中，是相當受歡迎的一個法定產區。相較於上游地區Bourgueil及Chinon這兩個石灰華顏色偏白的產區，這裡的岩石顏色偏黃、質地偏軟，砂質成分也較多。

羅亞爾河谷地與蜜思卡得
Loire Valley and Muscadet



羅亞爾河的眾多酒區雖然多元而複雜，卻值得繪製一張完整地圖（見53頁的法國全圖），因為這裡有各種不同的氣候型態、土壤類型及釀酒傳統，以及四五個重要的葡萄品種，這裡的產酒都有著相近之處：清淡、活潑，而且有明顯的酸度。迷人是形容它最經典的形容詞：比較奇怪的是，除了在法國北部之外，似乎在別的地方沒有得到廣泛喜愛。

羅亞爾河葡萄酒有半數以上是白酒，並明顯地分為東部（松塞爾和普依）與西部（蜜思卡得）的不甜型，以及中部Touraine與安茹（Anjou）的甜潤型（採用羅亞爾河特有品種、深受低估的白梢楠釀成）。然而，Touraine與安茹最好的紅酒，則是以芳香又迷人的卡本內-弗朗葡萄釀成。不管是紅酒或白酒，都比以往更常使用新的橡木桶來培養；硫化物的使用則明顯較少。下文中將會陸續介紹羅亞爾河最出名的幾款酒。

南特地方（Pays Nantais）是布列塔尼的酒鄉，有人說這裡是海神Neptune的葡萄園，這裡也是蜜思卡得的故鄉。蜜思卡得是羅亞爾河區第一個在近代發跡的例子，在20世紀中葉這還是一款沒沒無聞的鄉村酒，但到了1970年代卻搖身一變成為法國北方華麗海鮮料理公認的最佳良伴，而且葡萄園面積還擴增了一倍以上。現今，蜜思卡得的葡萄園面積已縮減，只留下最理想的葡萄園。蜜思卡得售價不高，然而卻具有以下特色：非常不甜、帶有些許鹹味、酒質堅硬而非尖酸，事實上在炎熱的年份可能會酸度不足；搭配蝦子、生蠔或貽貝等料理，是最傳統且標準的選酒。

蜜思卡得是酒名，既非產區也不是品種名（蜜思卡得所使用的品種是夏多內葡萄的近親Melon de Bourgogne）。**Sèvre-et-Maine**產區（詳細地圖見119頁）擁有85%的蜜思卡得葡萄園，密集種植在低矮的各種山坡地，尤其以片麻岩及花崗岩地形最為出色。產區中心在Vertou、Vallet、St-Fiacre與La Chapelle-Heulin等村莊周圍，這個地帶所生產的酒成熟度最高、最活潑也最多香。

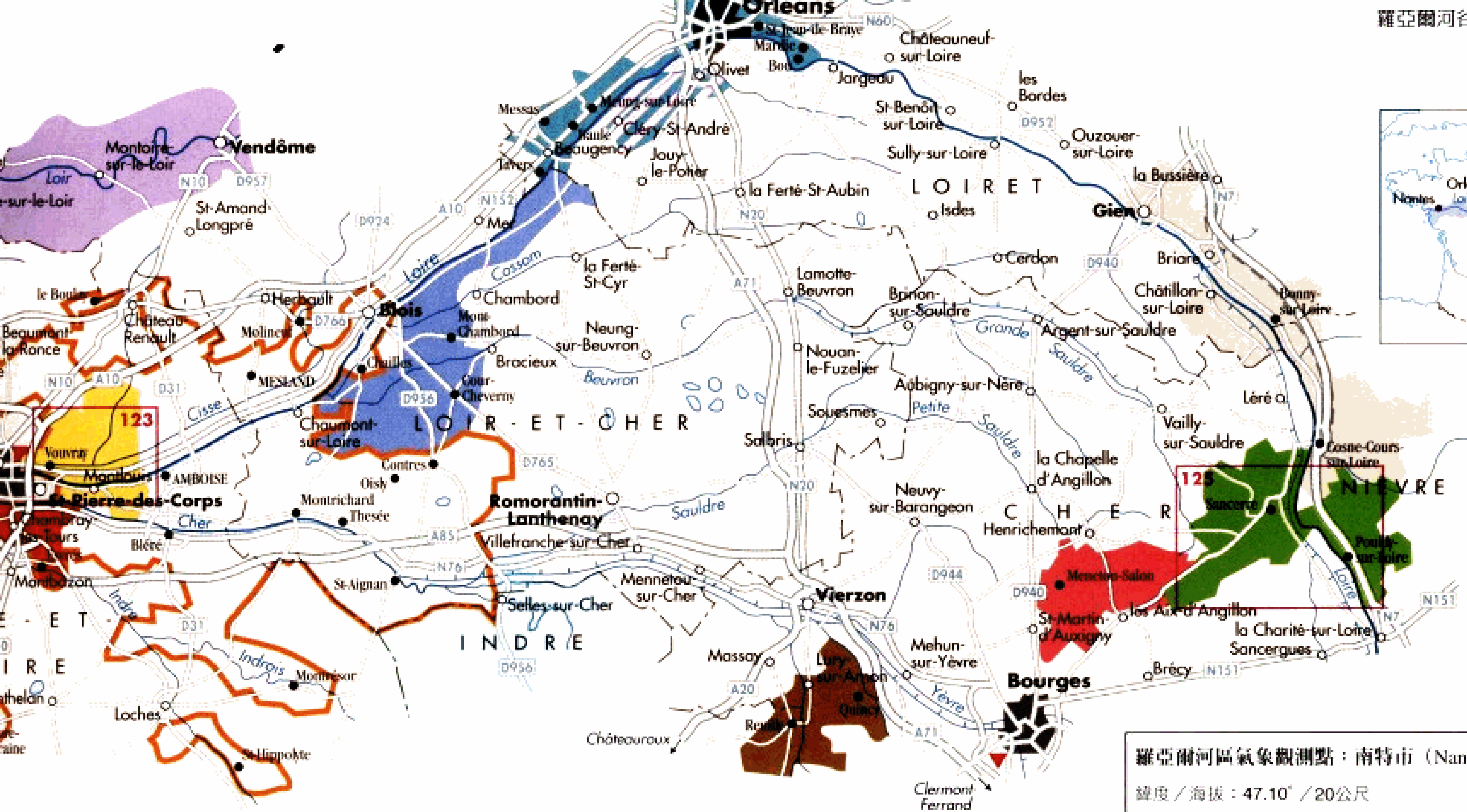
產自內陸頁岩或花崗岩陡坡上的酒款**Muscadet Coteaux de la Loire**往往比較纖瘦，而產自多沙、多石土層的**Muscadet Côtes de Grandlieu**就比較柔順而圓滑。

傳統上蜜思卡得是以泡渣法（*sur lie*）釀製，讓死掉的酵母與酒一起在酒槽中浸泡，然後直接從發酵槽取出裝瓶，不經換桶處理，這種方法會增加蜜思卡得的風味及結構（就像香檳區一樣，只是做法不同）。可喜的是，有些最好的酒莊急欲擺脫蜜思卡得過於簡單的名聲，小心呵護他們的葡萄樹以便生產出更健康成熟的葡萄，並區隔各種不同的土層，且將最有果味的葡萄酒採用橡木桶培養，近似布根地作風。

超出地圖之外的**Jasnières**產區，主要生產一些優良、具挑戰性的不甜型白梢楠，以及本地Pineau d'Aunis葡萄所釀造的清淡型紅酒與粉紅酒，卻有令人容易搞混的產區名**Coteaux du Loir**。

Cheverny生產多種型態的葡萄酒，其中表現最佳的可能是香味濃郁的白蘇維濃；尖銳多酸的干白酒以Romorantin葡萄釀成，並以**Cour-Cheverny**名義銷售。

品質不穩定一直是困擾著這個極北地區酒農的問題。儘管全球暖化帶來了顯著影響，但羅亞爾河區許多葡萄園每年的成熟度仍有極大差異，以致釀酒品質難以一致。溫和的秋季有效催熟葡萄到幾乎變成葡萄乾，但若遇上天氣潮濕的話，酸度將會非常高。因此，這裡就發展出了重要的氣泡酒產業。





Touraine

法定產區(已種植葡萄區域)

- Bourgueil, St-Nicolas-de-Bourgueil, 和Chinon (4,450ha)
- Vouvray and Montlouis-sur-Loire (2,350ha)
- Touraine Noble-Joué (20ha)
- AMBOISE 可加在AC Touraine 之後的產區

Upper Loire

法定產區(已種植葡萄區域)

- Coteaux du Loir和Jasnières (140ha)
- Coteaux du Vendômois (150ha)
- Cheverny和Cour-Cheverny (660ha)
- Reuilly and Quincy (320ha)
- Sancerre, Pouilly-sur-Loire, and Pouilly-Fumé (3,650ha)
- Menetou-Salon (450ha)
- Coteaux du Giennois (150ha)

VDQS:

- Valençay (135ha)
- Orléans (100ha)
- Orléans-Cléry (40ha)

- 縣界
- • Brézé 主要產酒村
- 119 此區放大圖見所示頁面
- ▼ 氣象站所在位置

1:325,000

Km 0 5 10 Km

Miles 0 5 Miles

羅亞爾河區氣象觀測點：南特市（Nantes）

緯度／海拔：47.10˚／20公尺

七月平均氣溫：19.2℃

年平均雨量：800公釐

九月採收季雨量：70公釐

主要種植威脅：春霜、秋雨

主要葡萄品種：Melon de Bourgogne、Gros Plant Nantais（Folle Blanche）

羅亞爾河區氣象觀測點：Tours St-Symphorien村

緯度／海拔：47.25˚／100公尺

七月平均氣溫：19.4℃

年平均雨量：690公釐

十月採收季雨量：60公釐

主要種植威脅：成熟度不足、黴病

主要葡萄品種：卡本內-弗朗、白梢楠

羅亞爾河區氣象觀測點：Bourges鎮

緯度／海拔：47.03˚／160公尺

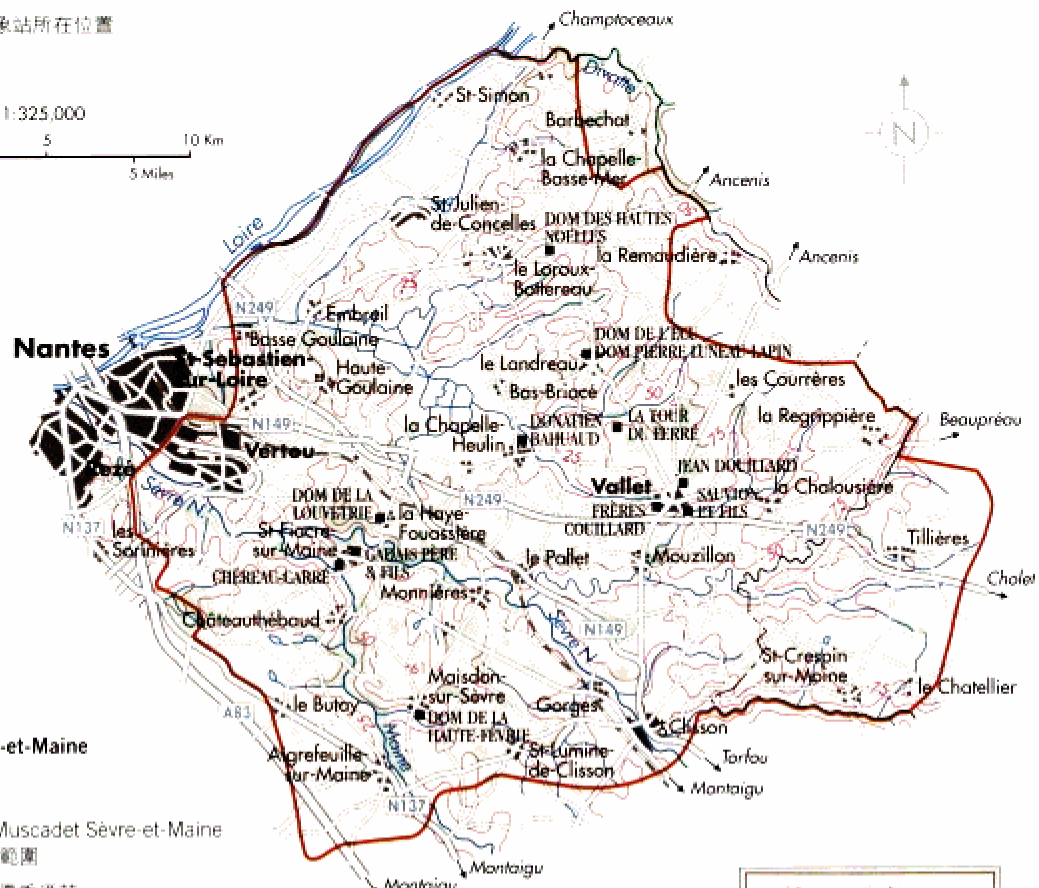
七月平均氣溫：19.2℃

年平均雨量：660公釐

九月採收季雨量：55公釐

主要種植威脅：春霜、冰雹

主要葡萄品種：白蘇維濃、黑皮諾



Muscadet Sèvre-et-Maine

- 縣界
- AC Muscadet Sèvre-et-Maine 產區範圍
- ■ CHÉREAU CARRÉ 區內優秀酒莊
- 樹林
- 50 海拔25公尺間距的等高線

葡萄園的位置沒有特別標示，在Sèvre-et-Maine產區中葡萄園相當密集。

▽蜜思卡得不再是清一色的日常葡萄酒了，從橡木桶所培養適合久藏型的酒款，到基本解渴型的餐酒不一而足。下面有兩款是釀自羅亞爾河口南部最優秀的Folle Blanche，其中一支是Eric Nicolas釀自Loir河支流的佳釀。



安茹 Anjou

就傳統來說，擁有秋日陽光和貴腐黴的安茹，其理想和目標本來就應該是釀造甜白酒。以往，在缺乏上述條件的年份沒有什麼好作品上市，但近10年來在這裡也看到干白酒野心勃勃地嶄露頭角，數量之多幾乎算得上是一場大革命。嚴肅且細緻的干白酒目前每年都有生產，這要歸功於手工而非機器採收、嚴格篩選的收成以及巧妙使用橡木桶。

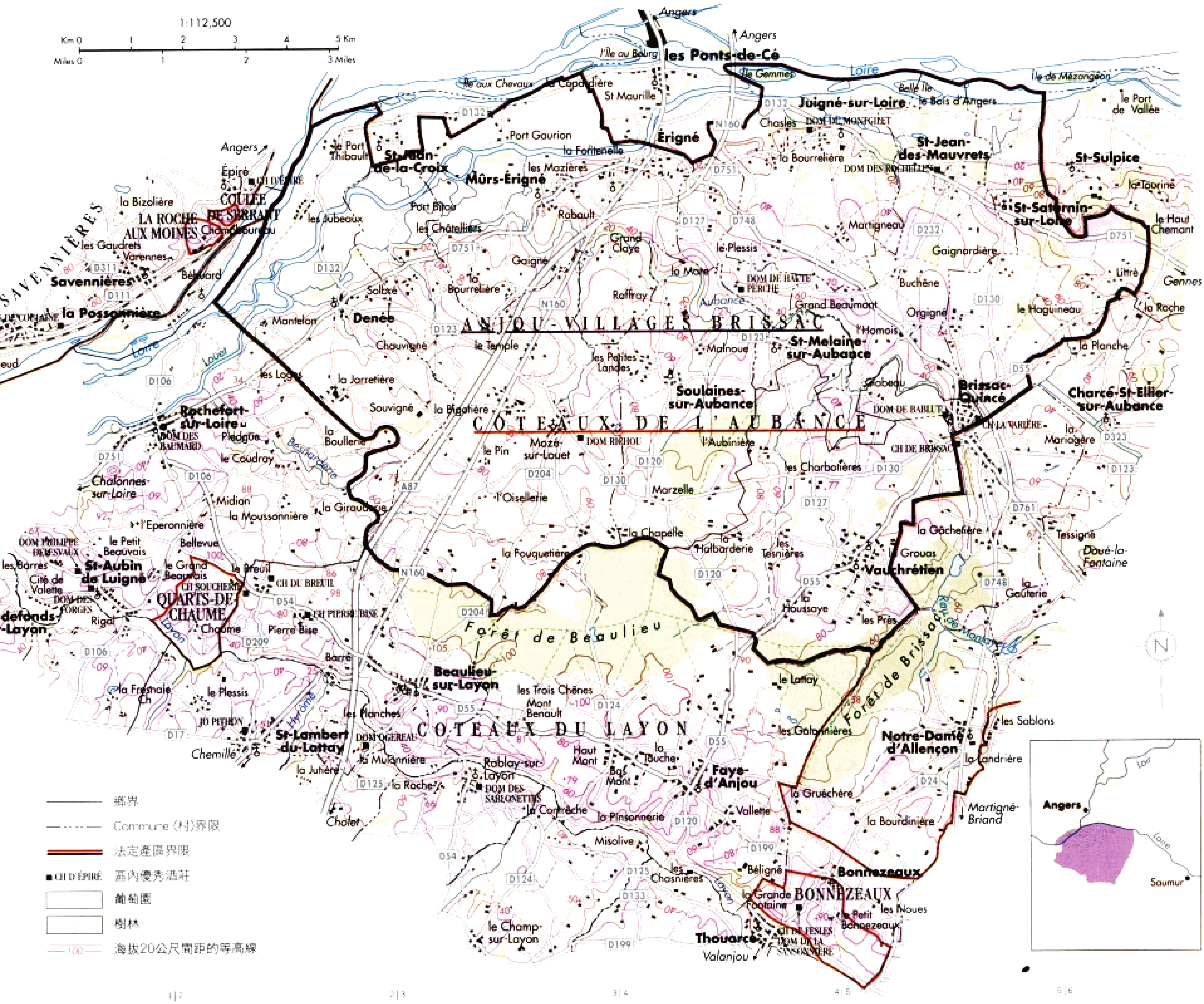
這裡的葡萄品種全部是白梢楠，當地稱為Pineau de la Loire。在地圖東南邊的**Coteaux du Layon**產區可以達到驚人的成熟度，讓甜度和酸度得以達到完美的均衡狀態。巴黎盆地在此與Amoricain丘陵接壤，讓南向及西南向的山坡日照充足，還有大西洋吹送的乾燥海風，對於葡萄糖分的濃縮都極有幫助。屏障最多的**Quarts de Chaume**產區占地少於50公頃，以及面積約兩倍大的**Bonnezeaux**產區，因為表現傑出而各自擁有自己的法定產區，如同布根地的特級葡萄園。

當大自然條件配合的話，與Layon河平行的Aubance河往南流經的地方，也可以找到絕佳的甜白酒。**Coteaux de l'Aubance**產區已經湧入一批才華洋溢的生產者。

羅亞爾河北部的莎弗尼耶（**Savennières**）產區，位於該區罕見的其中一個陡峭的南向河岸上。這裡也是白梢楠葡萄的天下，不過釀出的酒款是不甜型，酒質大致是稠密而濃郁、結構扎實；濃縮與酸度的組合可以讓它多陳放幾年。莎弗尼耶產區裡有兩個夠格成為特級的葡萄園，各自擁有自己的副產區：面積不到30公頃的**La Roche aux Moines**，以及占地只有5公頃、嚴格採用有機法栽培的**La Coulée de Serrant**。

這些都是安茹地區傳統上比較具有特色的葡萄酒，不過該區基本的法定產區Anjou也漸漸在轉變。現在的**Anjou Blanc**堅實而具有特色，而香味細膩的微甜**Cabernet d'Anjou**粉紅酒則漸漸超越了乏味的**Rosé d'Anjou**。

儘管這裡的土質似乎比較適合生產白酒，但卡本內-弗朗還是占有一席之地。安茹的葡萄農現在也會自行釀酒，並使用新橡木桶來釀造極具香味的紅酒。其中表現最佳的，偶爾還會添加卡本內-蘇維濃讓結構更為堅實，這類的酒款以**Anjou-Villages**這個法定產區名銷售。在最佳年份，可以釀出令人驚豔且物超所值的偉大Touraine紅酒。



梭密爾 Saumur

二氧化碳從很久以前一直都是梭密爾產區葡萄酒經濟活動裡不可或缺的元素，如同它在香檳區凸顯了酸度美妙的一面。梭密爾氣泡酒（在當地稱為Mousseux）吸收了梭密爾全區的所有白梢楠及10%的夏多內葡萄產量，甚至當安茹地區的Coteaux du Layon及Coteaux de l'Aubance兩個小產區的部分白梢楠，因為酸度太高而無法釀成靜態葡萄酒時，也會被用來釀製梭密爾氣泡酒。

梭密爾鎮位於Angers市上游48公里處，算是羅亞爾河區漢斯市與Epernay市的綜合版，當地在柔軟的石灰華挖掘出的酒窖綿延好幾公里長。就天生特性來說，用來釀造氣泡酒的白梢楠，或許比用來釀成香檳的葡萄品種更為調皮活躍，不過最好的梭密爾氣泡酒（採用傳統法釀造的Brut型氣泡酒）並不是毫無企圖心。它們或許有一部分會採用橡木桶發酵，其他的可能經過非常長的熟成讓品質提升。相反的，Crémant de Loire氣泡酒則可使用來自羅亞爾河這個向東延伸的狹長地區的任何葡萄品種，但法規對於產量的限制也比較嚴格，酒質通常比Saumur Mousseux氣泡酒還細緻。

梭密爾無泡的靜態酒三種顏色型態（白酒、紅酒及粉紅酒）都有生產。整體來說，葡萄要比10或20年前成熟得多，不過目前梭密爾區最重要的酒款應該是時髦的**Saumur-Champigny**紅酒，產區位於羅亞爾河左岸的一小塊葡萄園。這裡的葡萄樹密集種植在河邊的白色懸崖上，並往內陸延伸，在重要產酒中心St-Cyr-en-Bourg有可靠的釀酒合作社，當地的石灰華顏色偏黃且含砂量較高，通常會釀出比較清淡的酒款。

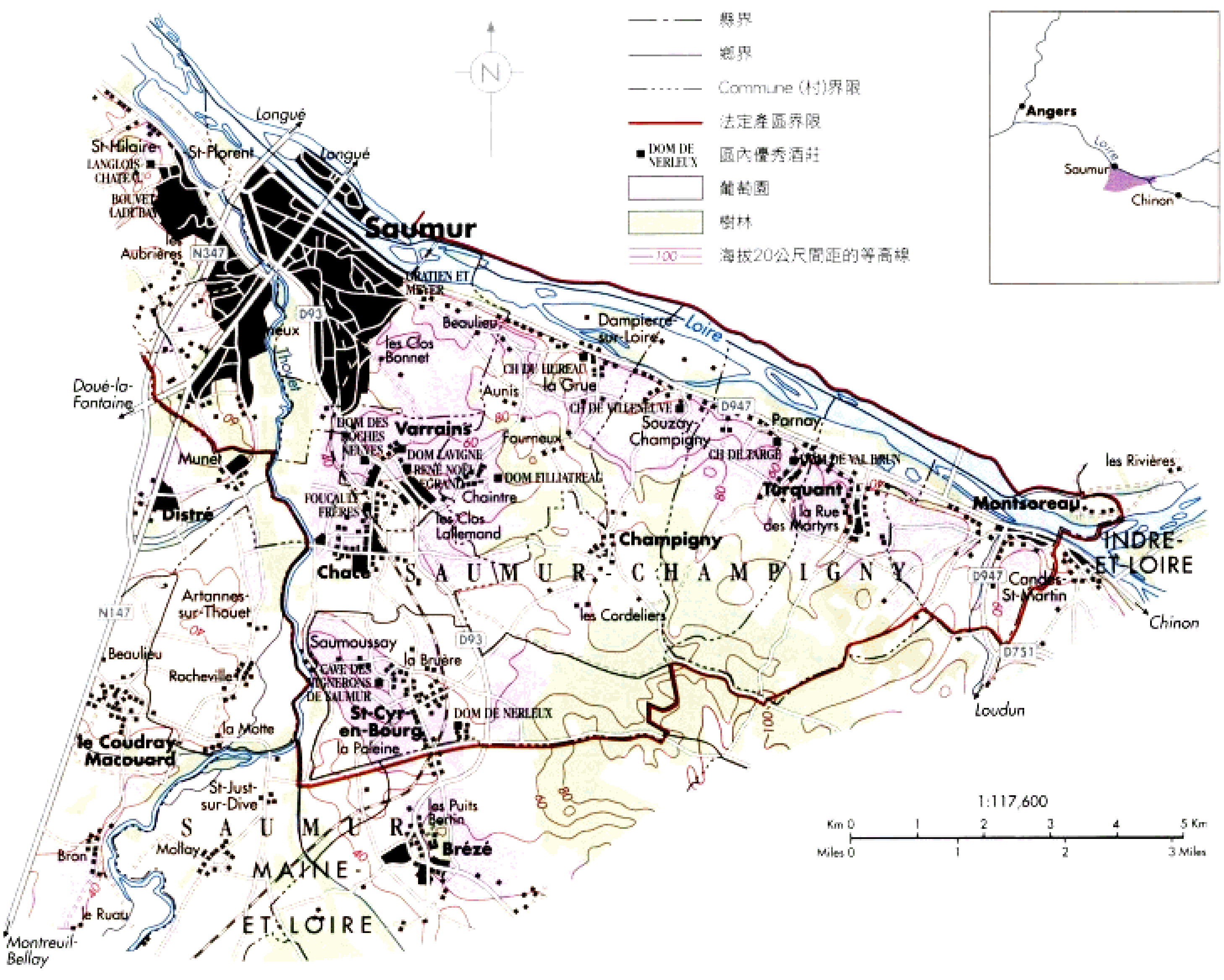
這裡的卡本內-弗朗有最清新的表現，產自以石灰華為主的土地（這是從省界另一邊都漢產區的最佳紅酒產區延伸過來的）。如同羅亞爾河其他地方，氣候的變遷與葡萄種植方法的改進，也讓這裡的紅酒變得較為深沉而強勁。



在羅亞爾河這個中部地區有很多酒窖都挖掘自軟質的石灰華，例如上圖的Domaine des Vernes。這種酒窖可以調節溫度與濕度，如果在其他地區花費肯定不少。



▼這些是目前安茹與梭密爾最優秀且最典型的葡萄酒精選：有三支是安茹的甜型白梢楠佳釀，一支是梭密爾不甜型，以及由Philippe Vatan釀製的一款美味紅酒（Saumur-Champigny），他釀製的紅酒不使用橡木桶培養。



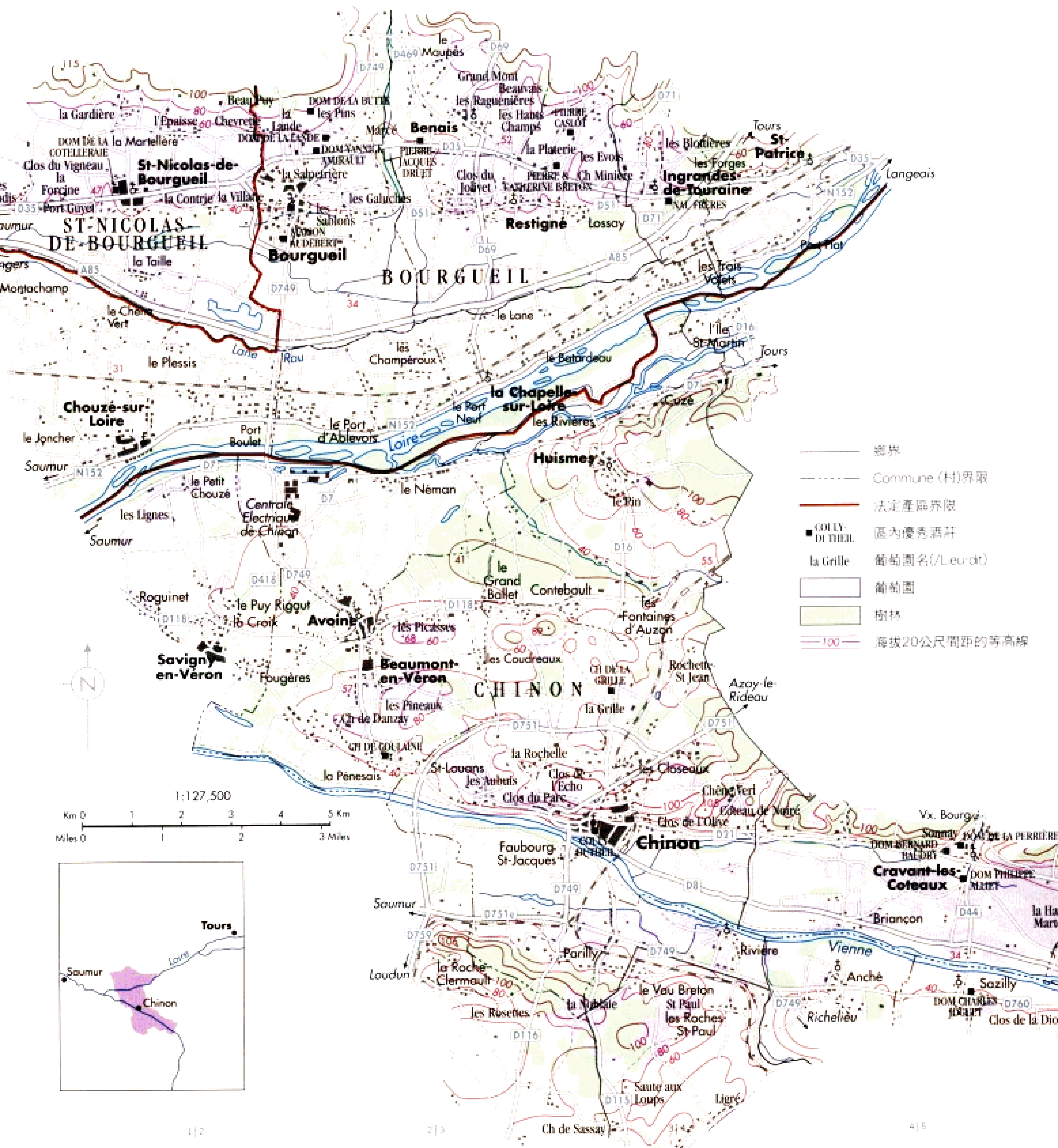
希濃與布戈憶 Chinon and Bourgueil

布戈憶、希濃及St-Nicolas-de-Bourgueil是Touraine與羅亞爾河最好的紅酒產區，僅有Saumur-Champigny（見121頁）產區比較接近這三個產區的水準。在這個受到大西洋影響的Touraine區西部邊緣地帶，卡本內-弗朗在此處稱為Breton，釀製出活潑、充滿覆盆子果香的酒款，還透著剛削好鉛筆的味道。在一般年份，呈紫紅色的年輕酒款表現絕佳，可以低溫飲用，裝瓶幾個月後就可享用。特別成熟的年份如1997年、2003年及2005年，酒質堅實有架構，如同優質波爾多紅酒一樣，需要10年的時間才會熟成。這麼好的品質，卻被不合理地低估了。

希濃產區位於一片混雜著多樣土質的區域，生產質地最細緻如絲也最柔軟的酒款，並有愈來愈多的酒莊將不同土壤的葡萄分開釀造。在河邊砂質及礫石地的葡萄園，生產的酒款比較清淡易飲。以石灰華為主的葡萄園（尤其是希濃東邊Cravant-les-Coteaux村的南向坡地，以及西邊Beaumont村上方的臺地），往往可釀出結構良好的優質酒款，而布戈憶的陡峭山坡以及豐富的石灰岩土層，則可讓優質酒款在裝瓶10年後能有更好的表現。**St-Nicolas-de-Bourgueil**產區的土壤結構與布戈憶十分類似。

在100年前，希濃葡萄酒的等級是跟瑪歌齊名的。就迷人的魅力（而不是結構上的力度）來說，兩者在今日仍有令人意外的相似之處，而且成果還不斷在擴展當中。希濃也生產極少量的白酒。

廣大的Touraine地區生產著各式各樣的葡萄酒，通常是較不嚴肅的紅酒、粉紅酒及白酒，全都使用**Touraine**這個產區名，但有時後面也會加上更詳盡的地理名稱，如Amboise、Azay-le-Rideau或Mesland。**Touraine Noble Joué**是一款非常不甜、獨具特色的粉紅酒，或者說是淡粉紅酒（*vin gris*），釀自Tours市南郊介於Esvres和Joué-lès-Tours兩村之間，使用的釀酒葡萄有皮諾莫尼耶、黑皮諾及灰皮諾等品種。本區可以使用的葡萄品種琳瑯滿目，不過清淡的加美葡萄是紅酒中較有特色的酒款，而蘇維濃白酒有時可以釀成物超所值的有趣白酒。











▲這些是Touraine最傑出的幾支紅酒，不過目前有許多葡萄農也開始整頓葡萄園，藉由在葡萄園中鋪草、降低產量及修剪，讓葡萄的成熟度愈來愈好，因而拉近最好與最壞葡萄園之間的差距。這裡是卡本內-弗朗而不是卡本內-蘇維濃的天下。

梧雷與蒙路易 Vouvray and Montlouis-sur-Loire

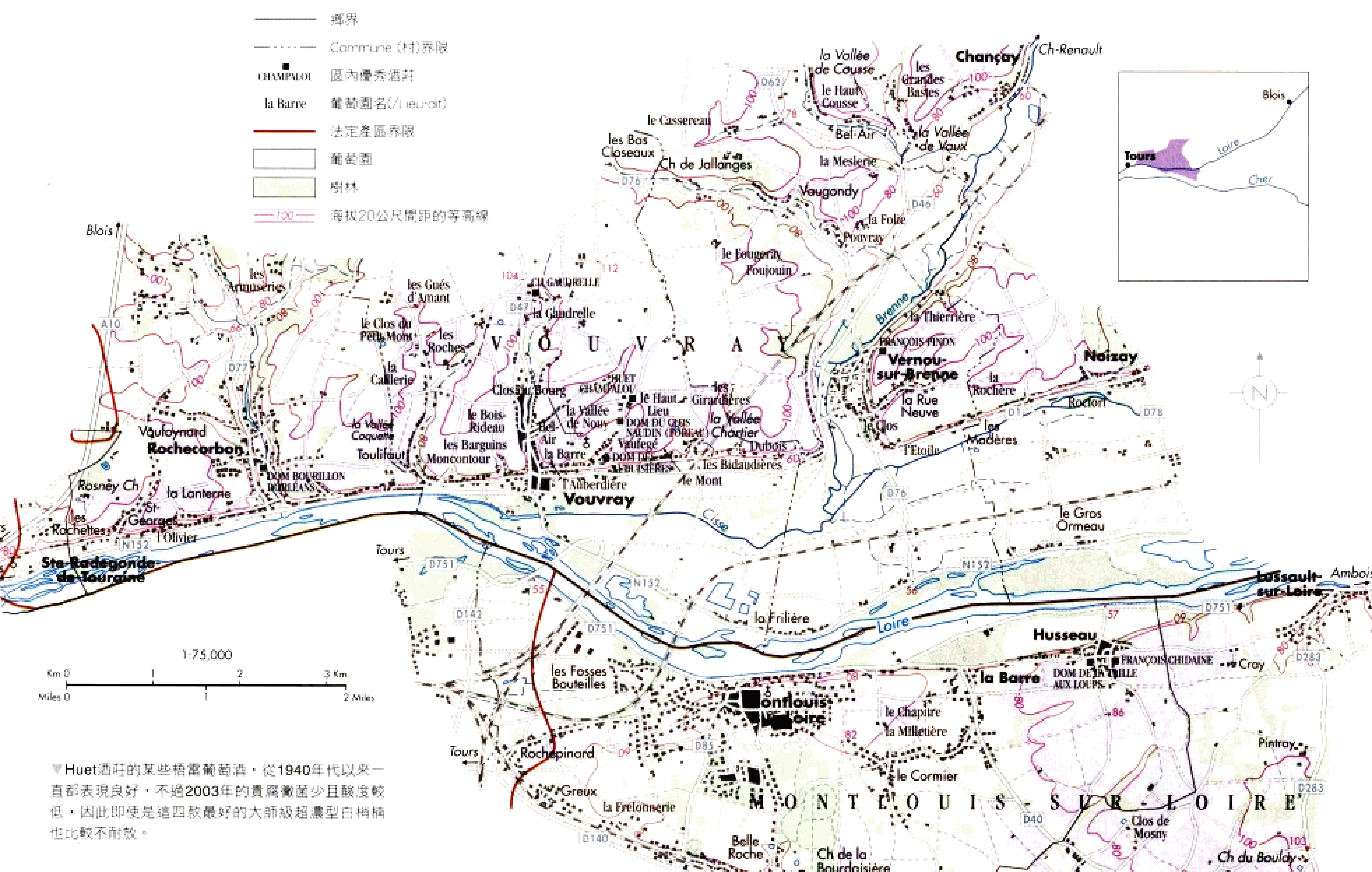
只要提到法國皇室及法國的浪漫，就會令人聯想到這片擁有文藝復興時期城堡、古老城鎮的土地，還有占地廣大但地勢和緩的羅亞爾河岸那些令人陶醉的白酒。

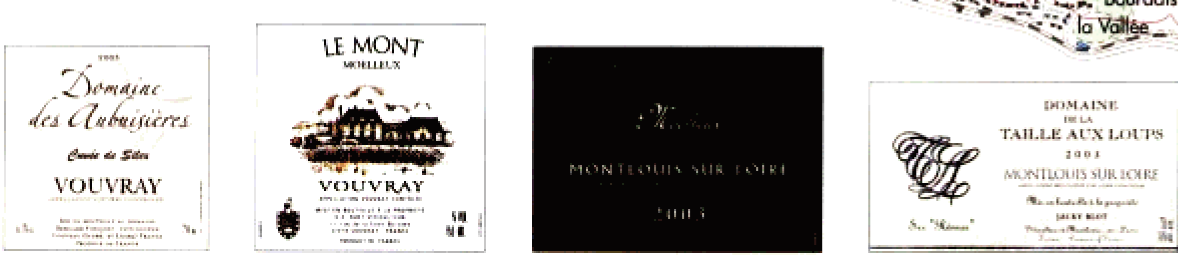
低矮柔軟的石灰華山丘，從Noizay村到Rochecorbon市分布在羅亞爾河兩岸，幾個世紀以來提供本區酒農很好的釀酒與儲存場所。儘管這裡的白梢楠通常會比安茹地區來得尖酸，但表現最好的甜酒卻有著明顯的蜂蜜味，不過最大的特質還是極耐久存，如此清淡的酒竟然可以這麼長壽，實在令人驚訝。你可以期待波特酒陳年半個世紀，但淡色、堅實且相當嬌貴的酒款竟然在裝瓶後還能愈陳愈好，這大概只有在德國才找得到。酸度是最大的關鍵。

區分梧雷葡萄酒的第一個方式是不甜（*sec*）、微甜（*sec-tendre*，非官方分級，卻是漸受歡迎的型態）、半干（*demi-sec*）、甜（*moelleux*）或氣泡酒。來自大西洋的影響在此與大陸型氣候交接，每年的天氣差異極大，葡萄的成熟度與健康情形也是如此。因此，梧雷每個年份的性格都不相同：一些乾燥嚴酷的年份需要好幾年的瓶中熟成時間（二氧化硫的添加已經減少且謹慎許多）；釀造濃郁表現的貴腐型，需按照不同的葡萄園分段採收。至於不太成功的年份，則可以改釀絕佳的氣泡酒，具有蜂蜜特色且有久藏潛力，跟榜密爾氣泡酒很不一樣。

只有產自少數幾個位於最佳坡地的著名葡萄園才會標出名稱，這些園區的黏土與礫石覆蓋在河邊的石灰華上。名聲最響亮的酒莊Huet（從2005年開始與匈牙利Tokaj鎮一家酒莊共有：這算是一個劃時代的協議嗎？）擁有三座葡萄園：地窖上方的Le Haut Lieu葡萄園、酒質最濃縮的Le Mont葡萄園，以及釀酒師Noël Pinguet最偏愛的Clos du Bourg葡萄園，他在1980年代晚期率先採用自然動力種植法。

蒙路易產區的條件與梧雷非常接近（即使是當地人也很難分出兩者的差異），由於缺乏良好的屏障，南向地點成了羅亞爾河沿岸梧雷葡萄園的第一個條件。土質的含砂量稍高，因此蒙路易的酒在刻板印象上是比較清淡而不強烈的，而且許多收成都拿去釀造氣泡酒了。





▼Huet酒莊的某些梧雷葡萄酒，從1940年代以來一直都表現良好，不過2003年的貴腐黴菌少且酸度較低，因此即使是這四款最好的大師級超濃型白梢楠也比較不耐放。

普依與松塞爾 Pouilly and Sancerre

普依與松塞爾清爽的白酒或許是最容易辨認的法國酒。在這些以石灰岩和黏土為主的山丘被羅亞爾河上游一分為二，靠近大陸型氣候的那一邊，白蘇維濃葡萄的表現較好，較之世界其他產區更加細緻而複雜許多。不過並非所有的產酒都是如此。大眾化的**松塞爾**，與羅亞爾河另一邊的**普依-芙美**（**Pouilly-Fumé**）產區，有一些不太有趣的品項充斥在我們的葡萄酒貨架或酒單上。

Pouilly-sur-Loire是一個產酒村鎮，不過生產的酒全部都稱為普依-芙美，使用當地稱為Blanc Fumé的白蘇維濃葡萄釀造。其他的品種還有夏思拉，釀出的酒非常溫和平淡，它能夠一直存活在此地，倒是一件奇怪的事情（這個產區跟71頁馬貢區提到的Pouilly-Fuissé白酒沒有任何關係）。

如果有人說他可以清楚分辨松塞爾與普依-芙美，那真的是個十分厲害的品酒者，因為這兩個產區表現最好的酒款其實非常接近。松塞爾或許比較飽滿且明顯一點，而普依-芙美的香氣較強。普依產區的許多葡萄園地勢比松塞爾低，海拔在200-350公尺之間，分布在這個山頂小鎮的兩旁，但最好的園區還是在普依鎮北方。這裡的土質含有高比例的打火石黏土，賦與酒陳年久藏的潛力，嘗起來的味道近乎嗆辣的葡萄酒中出現像是打火石（*pierre à fusil*）的特色。

在羅亞爾河對岸的松塞爾葡萄園裡也經常可以見到打火石，而法定產區松塞爾的西邊土層則比較屬於「漂白土」（*terres blanches*），也就是含有高比例黏土的白色石灰岩，會釀出相當堅實的葡萄酒。在這兩區之間，石灰岩常混合小卵石，生產的葡萄酒比較直接而細緻。

有權生產松塞爾葡萄酒的村莊共有14個，外加三個小村落。普遍公認是松塞爾最好的兩個葡萄園之一是含有小卵石及石灰質，位於Bué村的Chêne Marchand葡萄園，釀出的松塞爾葡萄酒特別具有礦石味，酸味細緻；而Chavignol村的Monts Damnés葡萄園，因為土層屬於kimmeridgean泥灰土（黏土-石灰岩），釀成的酒比較粗獷。如果釀酒師能夠堅持品質的話，Ménétréol村的打火石地可以釀出非常堅硬的酒款。

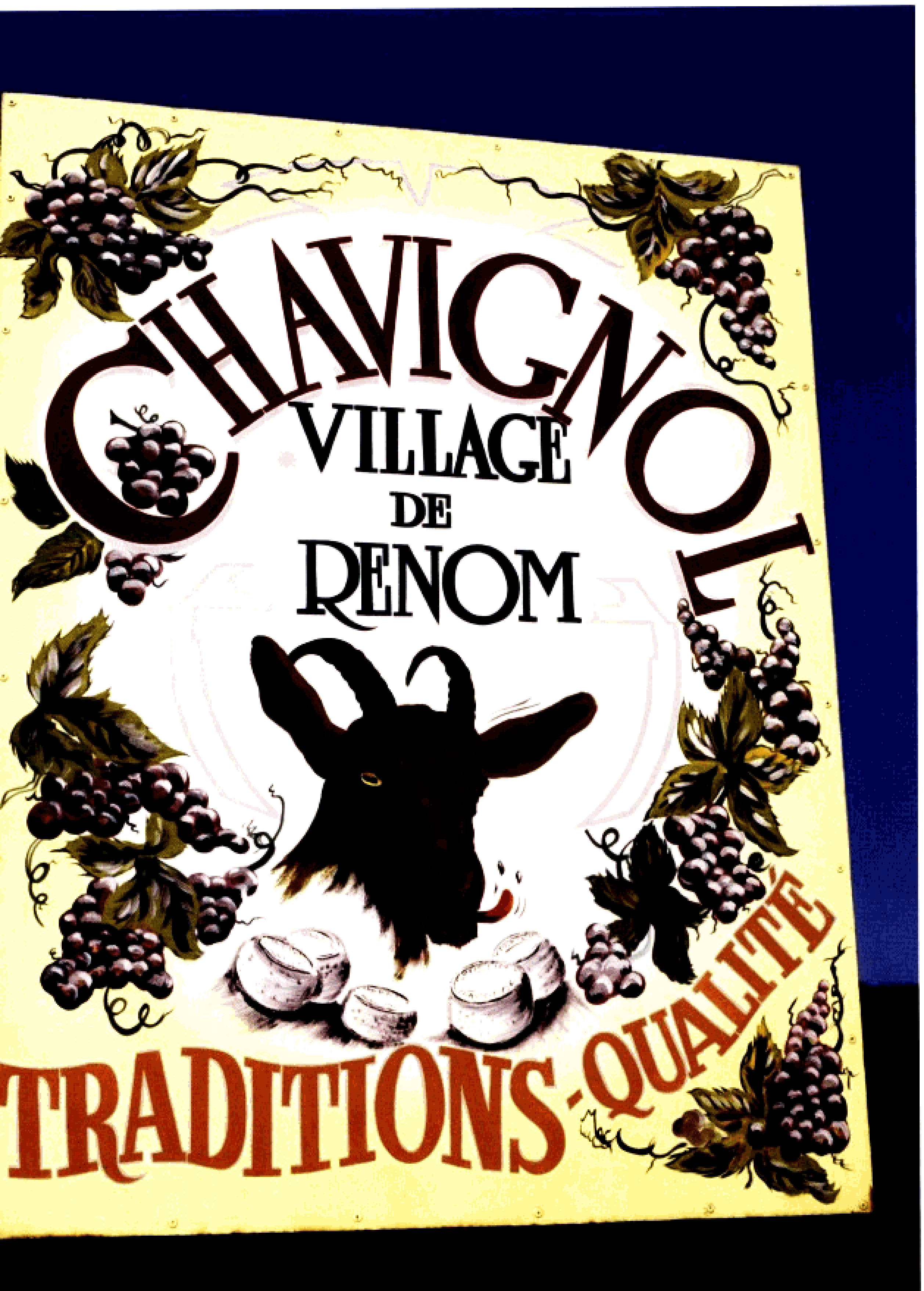
松塞爾的葡萄園在1975年時已經成長了三倍，到了2005年更多達2,700公頃，面積大概是普依-芙美的2.5倍。

在許多酒名冠上普依一名的酒莊中，de Ladou-cette家族像極迪士尼城堡原型的Château du Nozet酒莊，可能是規模最大且最有名的一處莊園，不過Didier Dagueneau酒莊是降低產量以及嘗試使用橡木桶培養的先驅（引起Vincent Pinard、Henri Bourgeois、Alphonse Mellot和松塞爾其他領導酒莊的迴響）。

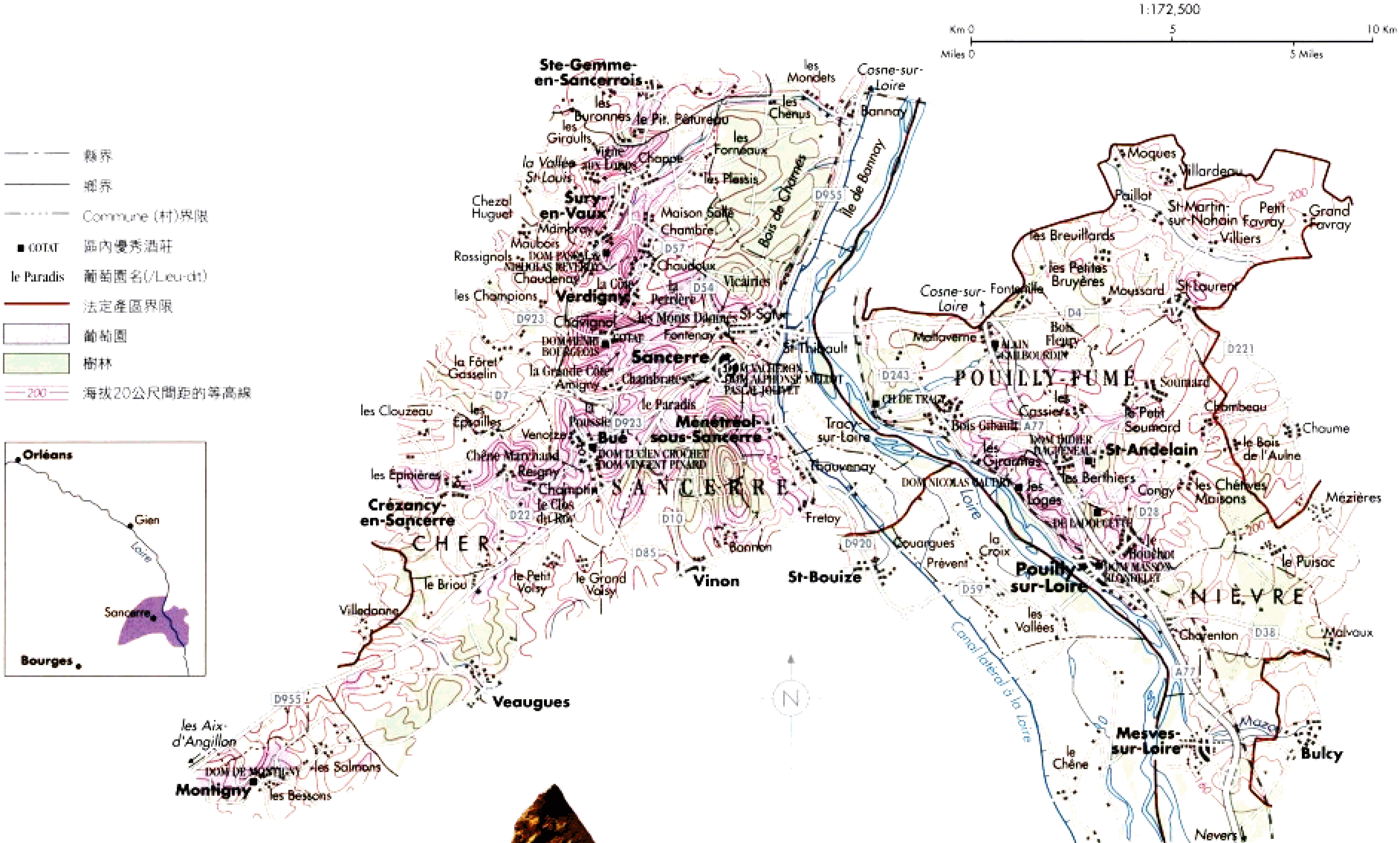
我們可以理解這類企圖心強的酒莊有意證明他們的葡萄酒值得久藏，但與梧雷頂尖白酒完全不同的是，絕大多數的松塞爾和普依-芙美在裝瓶後一兩年就會達到適飲高峰。然而，近期有個種植計畫是採用剪自1950以前的葡萄樹剪枝當成種苗，來取代現代的無性繁殖系，或許結果能讓釀出的葡萄酒更適合久藏。

松塞爾的另一個特產是黑皮諾，在當地很受歡迎，不過在其他地方很少見。產量稀少的粉紅酒可以釀得很美妙，不過期待喝到平實版布根地紅酒的人，這裡產的一些紅酒可能會淡到讓他們無所適從。紅酒大概僅占全部產量的七分之一（而且Pouilly-Fumé這個法定產區沒有生產紅酒），但若是碰到好年份，企圖心最強的那幾家酒莊可以釀出品質與價格都相當接近伯恩丘區的酒款。

深入內陸河流轉彎處的葡萄園，就是所謂的中央產區（Vignobles du Centre，參見119頁羅亞爾河谷地圖）。這裡有歷史悠久的葡萄園Quincy與Reuilly，以及Menetou-Salon產區快速擴張的零碎葡萄園，所



位於松塞爾西北邊Chavignol村的美食傳統是毋庸置疑的，像Cotats這樣的大師都群聚在這裡，他們相信以前Chavignol的葡萄酒比松塞爾還要重要。







▲這裡有許多創新的酒標，有著打火石特別圖樣的Silex *cuvée* 由普依傾固的Didier Dagueneau所釀，肯定是全區裡最有久藏潛力的葡萄酒；Henri Bourgeois酒莊濃郁的松塞爾，則釀自類似的打火石土層。

釀成的多果味白蘇維濃及清淡的黑皮諾，可以用低價與松塞爾競爭。

Quincy產區有廣大的砂質土，是在三個法定產區裡風格最粗獷的一區，而且僅生產白酒。**Reuilly**產區的紅酒、白酒及粉紅酒的產量都逐漸增加，產自日照充足的石灰岩泥灰地（黏土-石灰岩）以及礫石和砂土的河階地。**Menetou-Salon**受惠於高比例的石灰岩，自有其本身的迷人之處，表現最好的酒款足以和東鄰的松塞爾媲美。



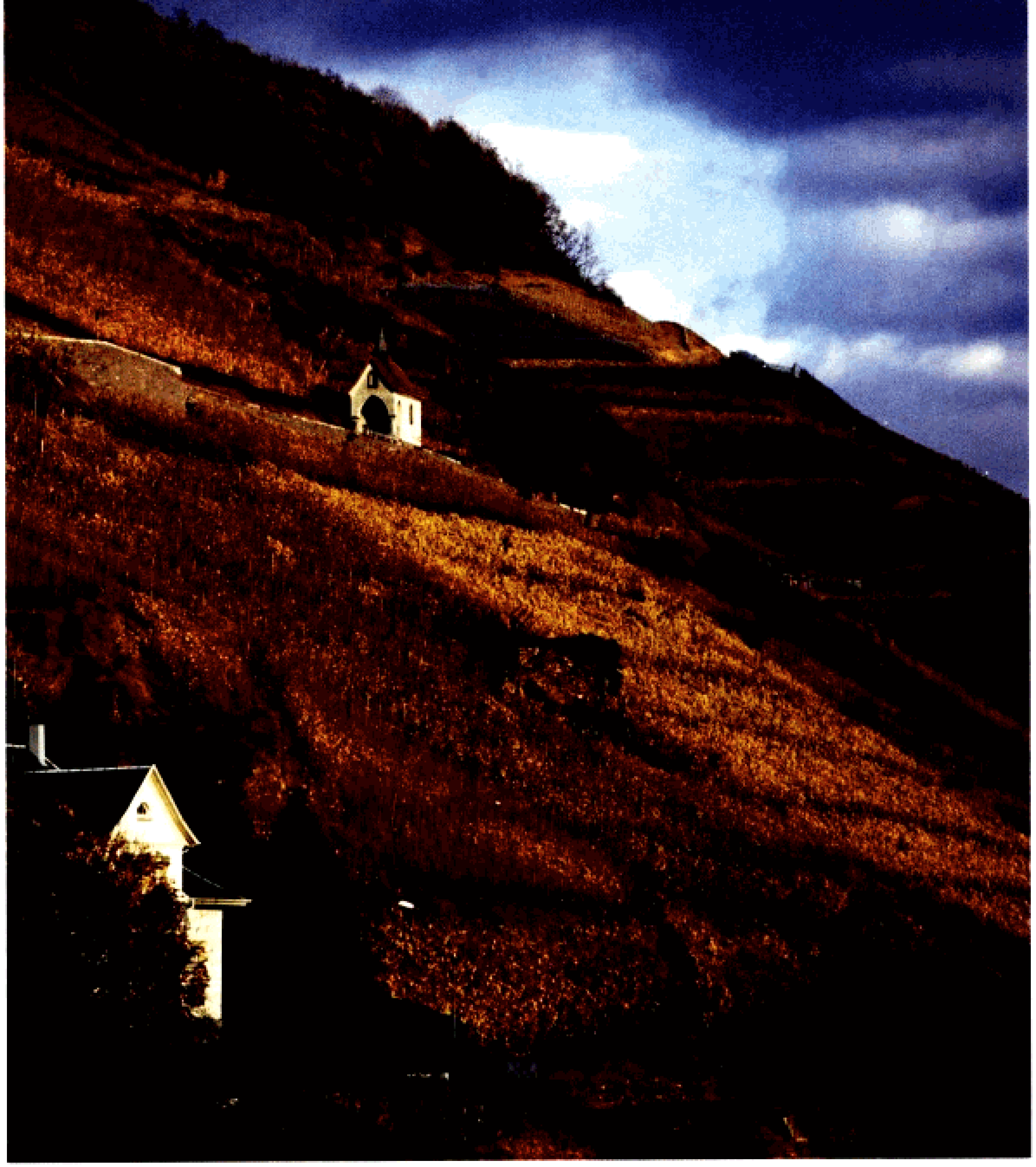
Crottins是當地一種高酸高鹹味的圓柱狀羊奶乳酪，一直以來與松塞爾周遭的產酒非常搭調。這通常是示範白酒搭配各種乳酪可以何等美妙的一種優先組合。

阿爾薩斯 Alsace

阿爾薩斯葡萄酒反映出一個邊境省份的矛盾情況。法國和德國之間有兩個明顯的實體分界：萊茵河和西邊平行了25公里的Vosges山脈。萊茵河是歷史上長久以來的政治邊界，不過山脈往往才是氣候、民情甚至語言上的最大界線。除了軍事占領時期之外，阿爾薩斯區從來不曾隸屬過德國。雖然語言和市場未必完全是法國風情的，但這裡卻是全然的法國靈魂。阿爾薩斯用法國的方法釀造日耳曼風味的葡萄酒。葡萄酒的風格變化取決於氣候、土壤以及葡萄品種，這些都可與德國的葡萄酒產區相提並論，事實上德國的巴登（Baden）產區就在過了萊茵河的那一頭。

傳統上，阿爾薩斯人釀酒追求的是極不甜、堅實、強勁的酒款，將漫長乾燥夏日所累積的每一分糖都發酵轉化成酒精，甚至還在發酵過程中加糖（chaptalizing）以釀造更強勁的葡萄酒；這與傳統德式殘留一點天然糖分的輕盈型態形成對比。不過，近來這個刻板印象似乎有對調的趨勢，阿爾薩斯葡萄酒的殘餘含糖量提高了，而德國葡萄酒則變得更不甜且強勁。萊茵河兩岸最好的釀酒者都認為這是降低產量讓每串葡萄得以更濃縮的結果，並以此自豪。

不過，消費者開始抱怨阿爾薩斯葡萄酒愈來愈難搭配食物，而且認為酒標透露的線索太少，以致無法判斷一瓶酒到底喝起來會有多甜。



Zind-Humbrecht酒莊的單一葡萄園Clos St-Urbain位於阿爾薩斯中心地帶的南邊，就在特級葡萄園Rangen地勢陡峭的南向山坡上，以火成岩為主的土質非常適合種植格烏茲塔明那及灰皮諾兩種葡萄。

對法國而言，阿爾薩斯的酒標最不尋常的地方在於品種名稱的標示。賦予阿爾薩斯葡萄酒優質特色的品種是萊茵河的麗絲玲（這也是德國最好的品種），其他還有希爾瓦那（Sylvaner）、蜜思嘉、白皮諾（Pinots Blanc）、灰皮諾、黑皮諾以及有著特殊香味的格烏茲塔明那等葡萄品種，而格烏茲塔明那葡萄則是該區的最佳代言人。你無法想像一支如此純淨而不甜的酒，果香竟然會那麼濃郁。*Würze*的德文意思是辛香料，不過玫瑰花瓣、葡萄柚，或時而出現的荔枝香等形容可能會更貼切些。

格烏茲塔明那在阿爾薩斯濃郁的鵝肉或豬肉料理占有一席之地，不過許多阿爾薩斯人認為麗絲玲才是他們的真正好酒。它那不易捉摸的特質、堅實與柔和的平衡、花香和強勁，都讓人感到愉悅而不甜膩。還有酒體飽滿的灰皮諾（舊稱Tokay d'Alsace），不過香味算是本區裡較弱的，它跟布根地白酒一樣都是餐桌上的重要角色。

阿爾薩斯蜜思嘉通常是Muscat Ottonel與白蜜思嘉兩個品種混釀而成，釀得最好的可以保有所有蜜思嘉富含葡萄香氣的特色，酒質不甜卻純淨清透，是一款輕鬆的餐前酒。

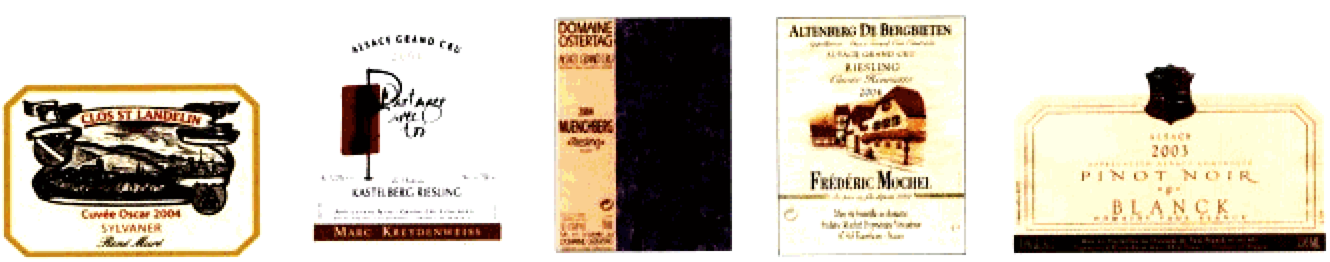
工業城Barr北邊的Heiligenstein村附近地區還有一個特有品種Klevener de Heiligenstein，這處以石灰岩為主的地區向北延伸至Ottrott市。這裡生產的葡萄酒帶著輕微的辛香味，有時還會稍帶點奶油香，酒精度相當低，在好的年份可以陳年。

白皮諾就重要多了，這個名稱除了指同名的葡萄品種之外（為阿爾薩斯日常的地區白酒帶來煙燻特色），還可用來指稱比較柔和的Auxerrois（兩者經常混釀）；令人容易搞混的是Auxerrois有時會以Klevner或甚至Clevner的名稱標示在酒標上。這也是以傳統法釀造的Crémant d'Alsace氣泡酒最常使用的基酒，品質最好的還可媲美布根地或羅亞爾河區的氣泡酒。

等級最普通的地區級酒是以希爾瓦那葡萄釀成，阿爾薩斯希爾瓦那是偶爾會出現迷人酸度的清淡酒款，若是少了酸度，可能就會稍嫌遲鈍而風味粗糙。這款酒通常是享用阿爾薩斯美食第一支上桌的葡萄酒，隨後才會端上主要的葡萄酒麗絲玲。

夏思拉和Knipperlé是兩種少見的葡萄品種，不常在酒標上看到，在貧瘠的花崗岩土層上表現不俗。在好年份（特別是在夏天），是遊客不該錯過的好酒。通常Edelzwicker（意思是高貴的混合）一詞是用來指稱混合不同品種的葡萄酒，不過真正名副其實的並不多。

所有這些品種中，只有麗絲玲、灰皮諾、格烏茲塔明那和蜜思嘉等阿爾薩斯葡萄中的貴族，才是頗具爭議性的阿爾薩斯特級葡萄園（Alsace Grand Cru，參見128-129頁）所允許栽種的幾個葡萄品種，不過希爾瓦那老藤的高品質，則成功地讓小鎮Mittelber-gheim北邊的Zotzenberg葡萄園得以晉升特



◀René Muré酒莊擁有最令人激賞卻常被低估的希爾瓦那葡萄，就像Colmar市附近Nonnenberg村Schoffit酒莊的夏思拉老藤一樣，從平凡中脫穎而出。

級。一些目前被選定為特級的葡萄園沒有收錄在下頁的詳細地圖中，另在右圖以數字標出，其中有許多聚集在Strasbourg西邊一塊特別受歡迎的黏土石灰岩上，這些都是下萊茵省（Bas-Rhin）海拔最低的葡萄園。

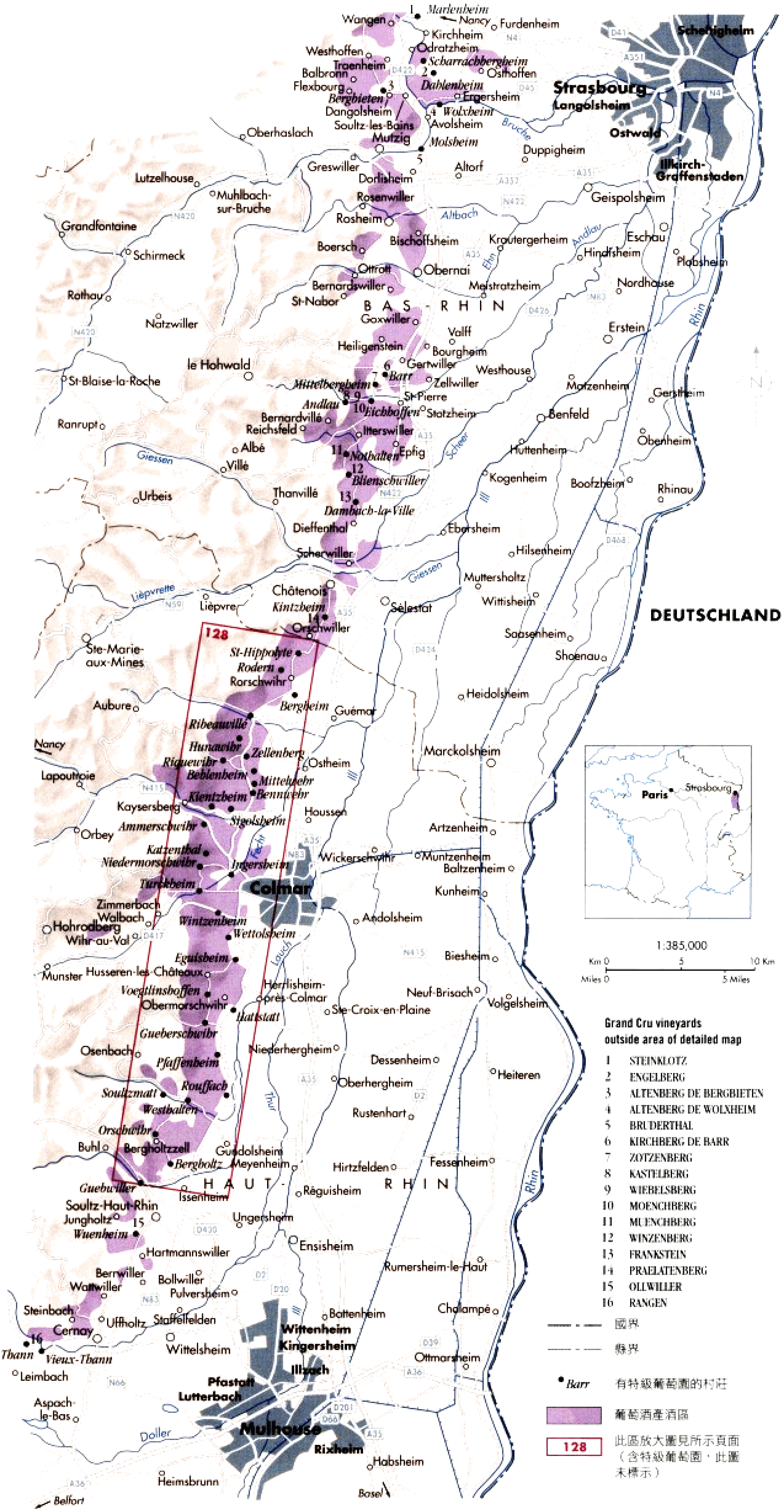
特級葡萄園Steinklotz的灰皮諾與黑皮諾特別有名，Altenberg de Bergbieten則以麗絲玲出名。在地圖左下角，離上萊茵省（Haut-Rhin）特級葡萄園密集地的20公里外，就是位於Thann村上方地勢陡升且久享盛名的Rangen葡萄園。Schoffit和Zind-Humbrecht這兩家酒莊從這些溫暖的火成岩土壤釀造出濃郁的酒款，特別是麗絲玲及灰皮諾。一般來說，下萊茵省的葡萄園比較沒有受到Vosges山脈的屏障，因此生產的葡萄酒也較為清淡。

阿爾薩斯之所以受到釀酒師和行家注意的原因，在於本區有如馬賽克般的多種土壤類型，以及如何挑選合適品種的挑戰。不過，本區最能和法國其他產地區隔的特色，則是超低的降雨量（參見128頁氣象觀測資料）。只要大致比對其他地區的氣象資料，就會發現只有地中海岸的Perpignan市比本地的Colmar市乾燥，連普羅旺斯區的Toulon鎮都比Strasbourg還潮濕。雖然本區葡萄園有時會受到乾旱影響，但葡萄要達到成熟通常沒問題。

就像羅亞爾河區及德國境內一些類似的產區，阿爾薩斯葡萄酒基本上也是以果香為主而非強調橡木桶味。就算有用到橡木桶，也只是老舊的橢圓型大桶，不會有橡木味進入酒中。Epfig鎮的André Ostertag是使用橡木桶的一個例外。

同樣的，許多阿爾薩斯的釀酒師會謹慎抑制白酒的二次乳酸發酵，但對於產量占6%左右的黑皮諾紅酒則會採二次乳酸發酵來柔化酒質。本區葡萄酒不論是酒色或風格都非常多元，從傳統的高酸度、暗粉紅色到深紅、經木桶陳年而充滿橡木味的或低產量的濃郁型葡萄酒不一而足。一如在德國，很少酒農會忽視彷彿裝在聖杯裡的完美黑皮諾紅酒，不過在本區這種自然條件下想要釀製成功更為困難。

本區酒農的另一個挑戰，就是盡量讓葡萄能夠在條件最好的秋天小心成熟，以便用來釀造遲摘型（Vendange Tardive）葡萄酒，或者更甜、更稀少、通常會感染貴腐黴菌且分多次採收的選粒貴腐型葡萄酒（Sélection de Grains Nobles）。本區的遲摘型格烏茲塔明那或許是全世界香味最奇特的葡萄酒，同時還能保有令人激賞的純淨與細緻的風味。



阿爾薩斯的中心地帶 The Heart of Alsace

跨頁地圖是阿爾薩斯葡萄園區的中心地帶，跟金丘區地圖一樣都採用橫躺的編排方式（地圖右邊為北方）。如同在布根地，一整排東向山坡提供孕育葡萄的理想環境，而山脊的起伏則提供絕佳的屏障，也讓分布在東向、東南向及南向山坡上的葡萄園獲得充足的日照。相較於鄰近年輕橡樹林的葡萄園，在濃密松樹旁邊的葡萄園更能有效降低平均溫度。為了獲取最好的日照，此處的葡萄園都採成列的種植方式。

阿爾薩斯的日照充足。西邊高聳的Vosges山脈是這些葡萄園的祕密，它們躺在海拔180-360公尺的山脈兩側，有如一條條綠色緞帶，寬度很少超過一英里。開車從Kaysersberg鎮前往St-Dié鎮的一路上總是厚雲壓頂，直到抵達Vosges山脈的最高峰，雲都聚集在西邊。山勢愈高愈能阻擋西風帶來的水氣，而讓土地乾燥。從地圖可以看出，上萊茵省中部的葡萄園，以Colmar市為中心，在山頂布滿樹林的斜坡上向南北兩端延伸，此處的天空可以連續好幾個星期晴空萬里，見不到一朵雲。在自然氣候的保護之下，麗絲玲在此的表現經典而成功。

諷刺的是，阿爾薩斯擁有這麼理想的產酒環境，以前卻長期淪為廉價葡萄酒的供應來源，或僅是滿足於生產一些可靠的混合調配用酒，情況有點類似法國看待殖民地阿爾及利亞一樣。因此本區不像金丘區的做法，缺乏為區內優質葡萄園制定出一套長時間精心策劃的分級制度。

由於現代釀酒產業的發展，企業家型態的酒農（有許多自17世紀就開始在家族裡的葡萄園工作）紛紛轉型為酒商，並成立品牌販售自家或鄰居生產的葡萄酒，僅依葡萄品種來區隔這些酒。有名的幾家，像是Hugel、Dopff、Trimbach、Humbrecht、Becker、Kuehn及Muré。阿爾薩斯也擁有全法國第一家釀酒合作社，創立於1895年，而Eguisheim、Kientzheim、Beblenheim及Westhalten等合作社的地位，至今仍不輸其他的好酒莊。

在1983年制定的特級葡萄園法定產區（Alsace Grand Cru appellation，見127頁），試著要將最好的葡萄園區隔出來，如此重大的變革並非完全沒有問題。這些特級葡萄園（地圖上以紫色呈現）慢慢地改變了人們對於阿爾薩斯葡萄酒的認知。最起碼來說，限制單位公頃產量以及增加成熟度都對增進品質有所助益。這些特級葡萄園要做的不僅是讓不同葡萄酒呈現出品種特徵，還要充分傳達出此等級法定產區的特色：風土條件與葡萄品種的特定連結，是建立在土壤、地理位置以及特別要強調的「傳統」上面。

不過阿爾薩斯的葡萄酒產業，直到現在仍採用品牌及品種的結合，而不是以葡萄園的概念來行銷，這樣的區隔就是許多爭論的肇因。在阿爾薩斯以外的地區，名氣最大的Hugel及Trimbach都以酒商的角色為主，其次才是種植者。這種強調單一獨立葡萄園的制度，將會讓著重力從酒商身上轉移到種植者身上，因此不是人家都歡迎這樣的制度。

阿爾薩斯氣象觀測站：Colmar市

緯度／海拔：47.55˚／210公尺

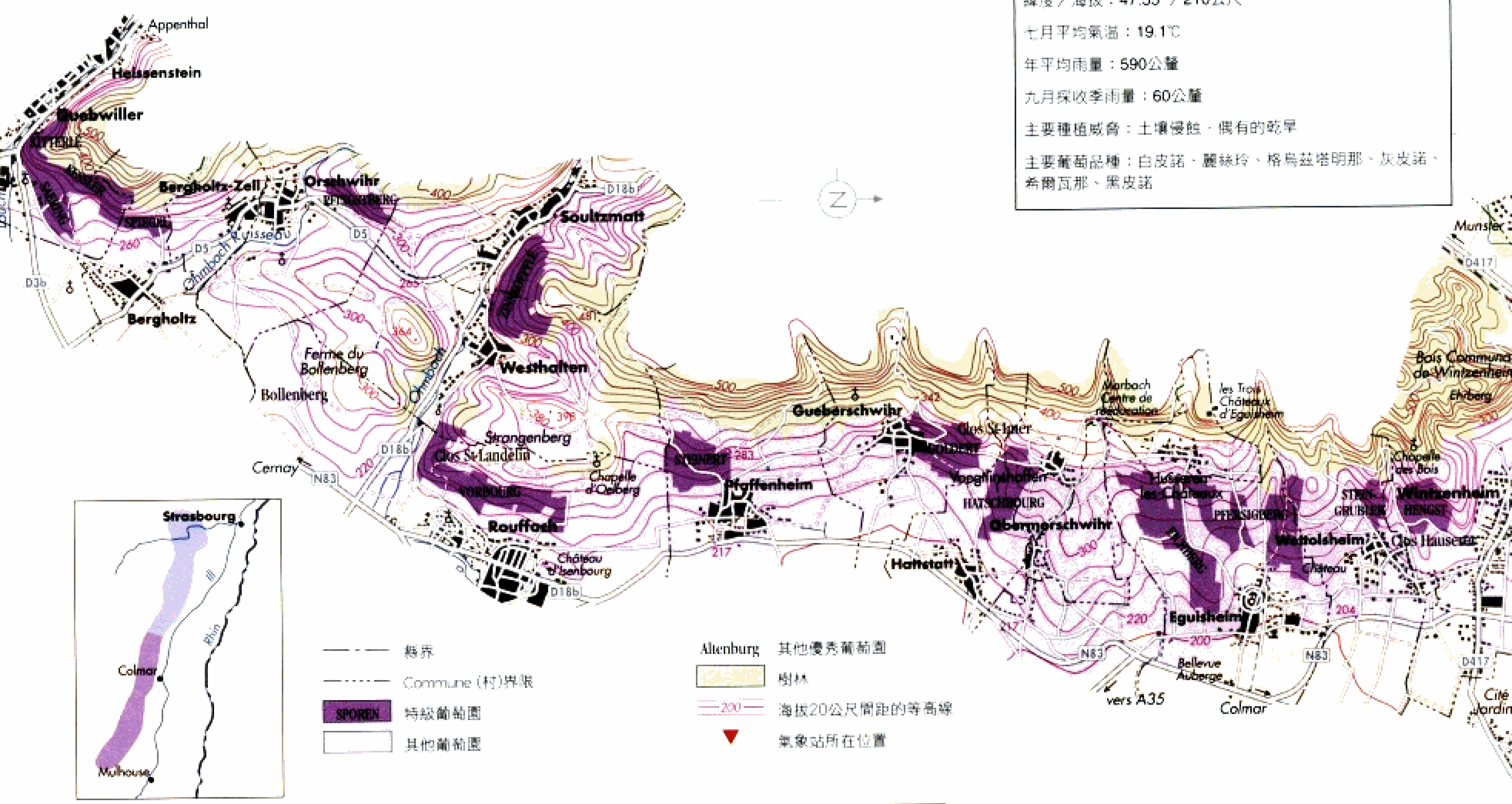
七月平均氣溫：19.1℃

年平均雨量：590公釐

九月採收季雨量：60公釐

主要種植威脅：土壤侵蝕，偶有的乾旱

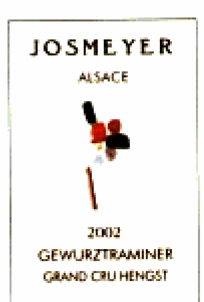
主要葡萄品種：白皮諾、麗絲玲、格烏茲塔明那、灰皮諾、希爾瓦那、黑皮諾















每個特級葡萄園對所栽種的葡萄品種都有限制，而管理局也特別允許Altenberg de Bergheim葡萄園可以混植葡萄品種。多數葡萄園與品種的組合都已經行之有年，通常都是以種植及品酒經驗為基礎，往往都有某種程度的地理關聯。例如在Guebwiller鎮南邊葡萄園區的盡頭，關建於砂岩上面的Kitterlé特級葡萄園就以多種葡萄釀出美味的葡萄酒，特別是Schlumberger酒莊的產酒更為出色。緊鄰北邊的Zinnkoepflé特級葡萄園，位於Westhalten鎮的南向山坡上，這裡的土壤含有較多的石灰岩，主要的葡萄品種是格烏茲塔明那與麗絲玲；而在Rouffach鎮的Vorbourg園，東南向的園區因為土壤含泥灰土及砂岩，則是以蜜思嘉釀出獨特的酒款。



Voegtlingshofen村的特級葡萄園Hatschbourg擁有泥灰土跟石灰岩，孕育著擁有濃郁質感的灰皮諾與格烏茲塔明那，鄰近的Goldert葡萄園也一樣。Eguisheim村的Eichberg葡萄園則富含泥灰土與砂岩，適合種植格烏茲塔明那與麗絲玲，而Wintzenheim村的Hengst葡萄園也是以這兩個品種著稱。

Vosges山脈的花崗岩磐賦予麗絲玲額外的濃郁感，受惠的特級葡萄園包括Turckheim村的Brand園，以及Kientzheim村的Schlossberg園。至於Riquewihr鎮的Schoenenbourg園則擁有黏土泥灰岩，也生產耀眼的麗絲玲，而鎮南富含黏土的Sporen園則比較適合栽種格烏茲塔明那葡萄。

雖然如此，還是有一些生產者（特別是名氣響亮的）不使用特級葡萄園的制度。阿爾薩斯（有人認為是全球）最細緻的麗絲玲產自酒商Trimbach的Clos Ste-Hune單一葡萄園，地點就在Hunawihr村上方的Rosacker特級葡萄園內。但在酒標上根本找不到Rosacker的字樣，因為這家酒商不認為這個以石灰岩為主的葡萄園區，整個園區都能生產出同樣優質的葡萄。

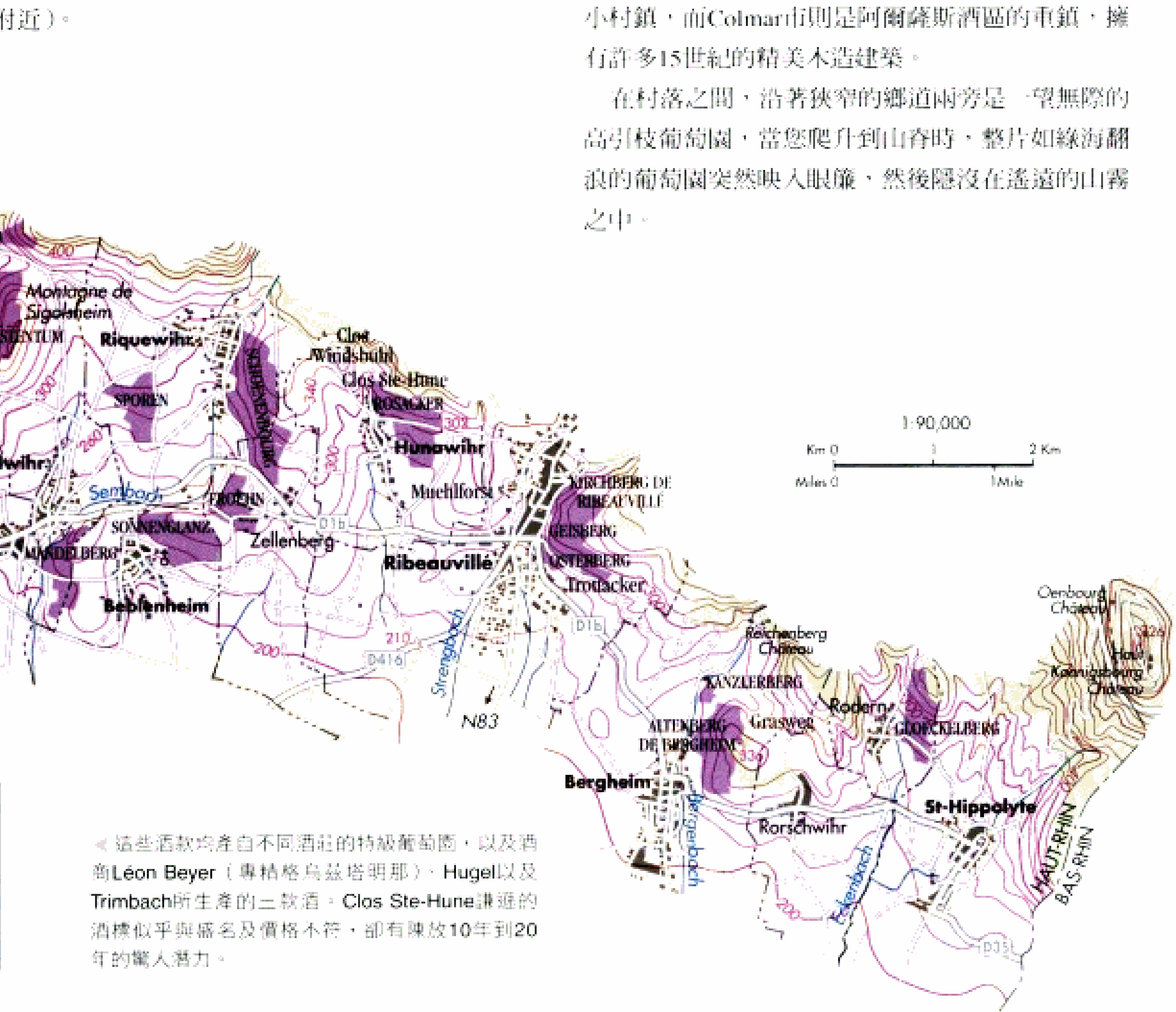
的確，Clos這個字代表一個與眾不同、擁有自我特色的一塊葡萄園區，可以成為品質保證的標記，就像Domaine Weinbach酒莊的Clos des Capucins葡萄園（位於Kientzheim村的Schlossberg園坡底）、Muré酒莊的Clos St-Landelin葡萄園（位於Vorbourg園裡），以及Zind-Humbrecht酒莊的Clos Hauserer葡萄園（在特級葡萄園Hengst附近）、Clos Jebsal葡萄園（在Turckheim村附近）、Clos St-Urbain葡萄園（位於Thann市的特級葡萄園Rangen內，見127頁地圖）、Clos Windsbuhl葡萄園（位於Hunawihr村附近）。

遊客旺季的小村鎮Riquewihr街景，狹窄街道上人潮擁塞，後方不遠處的Vosges山脈，是賜與每瓶阿爾薩斯葡萄酒美味的幕後功臣。

當許多釀酒師紛紛訴諸特級葡萄園和Clos的同時，也有一些人單純地拿自己所生產的精選葡萄來釀製特選酒（*cuvée*）。看起來，阿爾薩斯的歧異將會一直持續下去。

一個抱持度假心情而來的觀光客也許無法全盤感受這個產區，但肯定可以滿載而歸。設有路標的葡萄酒之路（Route des Vins）蜿蜒在整個阿爾薩斯產區，穿梭於全世界最漂亮的產酒村鎮之中。其中最令人驚豔的酒鄉是Riquewihr及Kaysersberg這兩個小村鎮，而Colmar市則是阿爾薩斯酒區的重鎮，擁有許多15世紀的精美木造建築。

在村落之間，沿著狹窄的鄉道兩旁是一望無際的高引枝葡萄園，當您爬升到山脊時，整片如綠海翻浪的葡萄園突然映入眼簾，然後隱沒在遙遠的山霧之中。







◀這些酒款均產自不同酒莊的特級葡萄園，以及酒商Léon Beyer（專精格烏茲塔明那）、Hugel以及Trimbach所生產的三款酒。Clos Ste-Hune謙遜的酒標似乎與盛名及價格不符，卻有陳放10年到20年的驚人潛力。

隆河北部 Northern Rhône

羅亞爾河谷地和隆河谷地可說是一體兩面。多數的羅亞爾河葡萄酒是白酒，隆河區則以生產紅酒為主。兩者都擁有多種風格的葡萄酒，但彼此又都有些相同的特點。就隆河區的葡萄酒來說，就是質地堅實。

隆河區生產的紅酒相當多元，有極為濃厚且單寧重、年輕時呈深紅寶石或深紫紅色的酒款，也有相當簡單易飲、像是帶有酒精的果汁一樣的酒款。最好的葡萄酒表現出深沉、綿長且久留不去的均衡感與存在感，足以媲美最偉大的波爾多。白酒數量很少，大都含有過多的酒精，因為釀造技術的大幅改進，可釀出值得一提的優質白酒，僅次於本區的頂尖紅酒。

隆河谷地的葡萄園分成兩個大區：北部（即法國人所說的*septentrionale*）不到總產量的十分之一，幾乎全部都是精緻型的葡萄酒；占地寬廣許多的南部（*méridionale*），則有截然不同的地貌。隆河從瑞士流進法國，景色從橡樹林（這裡的果園栽種葡萄樹、梨樹及堅果樹）一路變化，一直到滿布香料叢與橄欖樹園的普羅旺斯。很快比較一下兩區的降雨量（參見131及137頁），就可知道為何隆河區北部綠意盎然，且氣候型態不像南部那麼地中海。兩者的分隔線大約是在蒙特利馬（Montélimar），寬廣谷地的葡萄樹在這附近就消失無蹤了。

隆河北部的葡萄園位於陡峭的花崗岩碎石梯田上，可以獲得比較充足的日照。北部的葡萄品種是希哈，別名Shiraz；還有三個頗具特色且時興的白酒品種，即馬姍（Marsanne）、胡姍（Roussanne）以及維歐尼耶（Viognier），不過產量相當少。

隆河北部和南部最好的產區會在下文地圖一一標出。羅第丘（Côte-Rôtie）、恭得里奧（Condrieu）以及艾米達吉（Hermitage）都是地位最崇高的隆河酒，全都屬於北部範圍。環繞在它們周圍的是一些地方特色強烈、傳統悠久且頗負盛名的產區。

以高納斯（**Cornas**）來說，算是高貴的艾米達吉比較頑強的表親，同樣是栽種在花崗岩上的希哈葡萄，權威、強勁但沒有那麼細緻。今日這個產區，透過Domaine du Tunnel酒莊的Stéphane Robert、Vincent Paris以及Eric&Joël Durand等酒莊的努力而有復甦跡象。近年來高納斯類似羅馬圓形露天劇場般的東向葡萄園，拜河流之賜常常很早就能達到成熟，種植面積已經成長到了104公頃。Jean-Luc Colombo酒莊以重橡木桶口味著稱，而可敬的Auguste Clape算是最出名的酒莊，但已不是該產區唯一名揚國際的了。

在聖喬瑟夫（**St-Joseph**）產區，利用好名聲遂行擴張欲望已到了濫用的地步。這是高納斯北方隆河西岸的一個產區，從法定產區聖佩雷（St-Péray）的Guilherand村往北延伸了約60公里，一直抵達恭得里奧的Chavanay村，一口氣涵蓋了六個村鎮，其中的Mauves村與隔河對望的艾米達吉有類似的花崗岩土壤，堪稱是該產區最好的葡萄園區。但自從1969年聖喬瑟夫被允許擴張至涵蓋26個村莊後，已使得面積飆增到約1,000公頃。聖喬瑟夫應該是北隆河最有活力又早熟的紅酒產區，但又不失希哈的沉著特色。

幸運的是，從1990年代開始種植於陡峭花崗岩河岸的葡萄園在比例上有增多趨勢，比起坡底或涼爽臺地來說，這些園區條件要好很多。產自後者的葡萄酒，品質上雖與北部的**Côtes du Rhône**做區隔，這個隆河谷地最廣泛的法定產區涵蓋了Montélimar以北的50個村鎮（以及南部的113個村鎮）。聖喬瑟夫原本的六個酒鎮有Glun、Mauves、Tournon、St-Jean-de-Muzols、Lemps以及Vion，北邊與恭得里奧



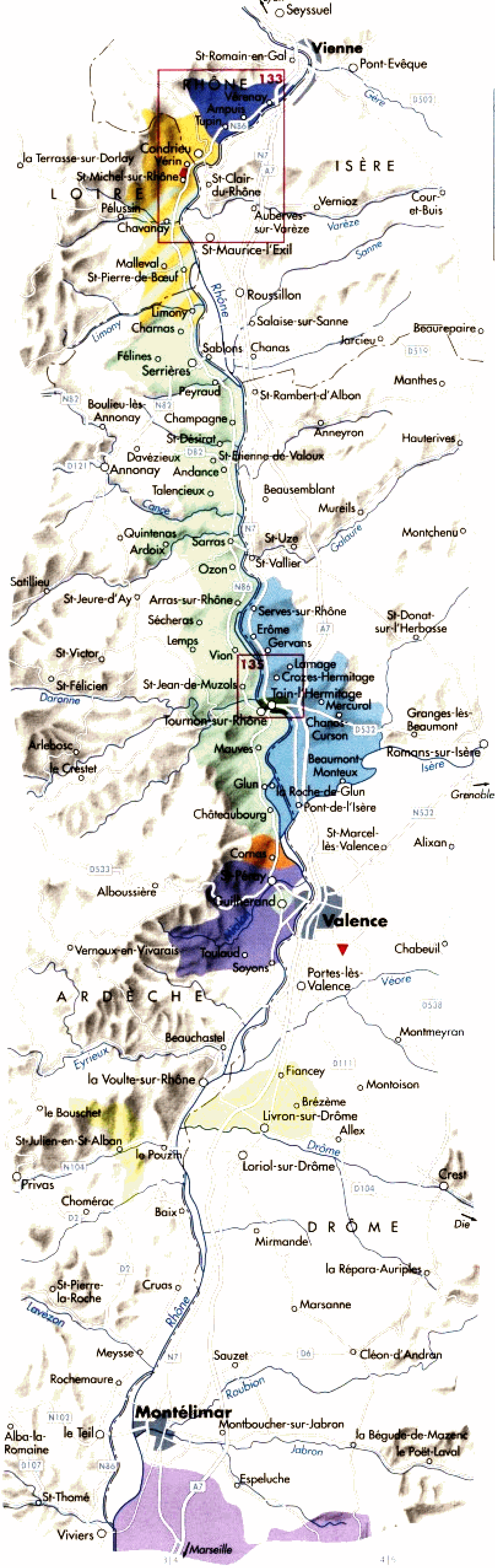
對澳洲等完全以機器採收的新世界釀酒國家來說，面對羅第丘坡度高達60%的山坡園區一定啞口無言。從這張照片就可看出，為何坡頂與坡底所生產的葡萄酒會差異這麼大。

區的Chavanay村相鄰，一直都是產區裡表現最佳的指標。

這裡的酒莊Jean-Louis Chave、Stéphane Montez、Chapoutier及Jean Gonon生產的酒款酒質細緻，帶有葡萄園特色。聖喬瑟夫也生產隆河區最不為人知，但與食物搭配良好的白酒，使用的葡萄品種和艾米達吉一樣都是馬姍與胡姍，有些酒款甚至比紅酒還優秀。

傳統法釀造的氣泡酒似乎跟這個粗獷的南部產區不大相稱。不過，**聖佩雷**這個在高納斯南邊的法定產區，卻很早就生產以胡姍和馬姍釀造的金黃色厚重型氣泡酒（也有無泡的靜態白酒）。在超出地圖東邊範圍的Drôme河，則栽種完全不同的品種Clairette和蜜思嘉，分別釀造兩種不同型態的氣泡酒：馥郁的**Crémant de Die**，主要採用Clairette葡萄釀造；而輕柔帶有葡萄香氣的則是**Clairette de Die Tradition**（產區以Clairette命名，卻是以蜜思嘉葡萄為主，再混合不超過四分之一的Clairette）。口味清淡的靜態葡萄酒有三種顏色，在當地以**Châtillon-en-Diois**名義販售。

狹窄的隆河北部谷地限制了這些傳統既有的法定產區任何擴張的可能，不過有些生產者正在法定產區範圍之外的地方進行實驗性的栽種。維第丘與恭得里奧（見132-133頁）一些積極的酒莊，在河流的另一頭找到不錯的花崗岩坡地，例如位於Vienne市和里昂之間的左岸酒鎮Seyssuel最近新種的希哈與維歐尼耶葡萄園區。超出法定產區管制範圍，意味著僅能以地區餐酒銷售，在這裡通常是屬於Vins de Pays des Collines Rhodaniennes產區（見153頁地圖）。財力狀況不錯的生產者，像是伯恩市的Louis Latour酒廠和薄酒來的Georges Duboeuf酒廠，也在有潛力卻低價的Coteaux de l'Ardèche產區投入生產超值的地區餐酒。





1:450,000

Km 0 5 10 15 Km

Miles 0 5 10 Miles

- 縣界
- Côte-Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Condrieu/St-Joseph
- St-Joseph
- Hermitage
- Crozes-Hermitage
- Cornas
- St-Péray
- Coteaux du Tricastin
- 133 此區放大圖見所示頁面
- ▼ 氣象站所在位置













▲隆河北部的產酒絕對不算便宜，不過還是有幾款超值的葡萄酒可以挑選，美味的希哈紅酒就是其一。

隆河北部氣象觀測站：Valence市 ▼

緯度／海拔：44.55˚／160公尺

七月平均氣溫：22.5℃

年平均雨量：840公釐

九月採收季雨量：130公釐

主要種植威脅：開花期天候差、真菌類疾病

主要葡萄品種：希哈、維歐尼耶

羅第丘與恭得里奧
Côte-Rôtie and Condrieu



從上圖就能看出，何以羅第丘需要靠滑輪組來照料這些上百年的希哈老藤了，如此困難的工作地點，恐怕只有德國北部的摩塞爾河谷可以比擬。

羅第丘帶狀的葡萄園，聚集在Ampuis村西邊花崗岩河谷的險峻梯田上，是近年才打出知名度的產區。一直到1980年代聚光燈聚焦在專心釀造的Marcel Guigal以及他那卓越的葡萄酒之前，羅第丘都是內行人的酒，讓人吃驚的是它那神奇柔細的果香、有著南方溫暖的口感，卻又接近絕佳的布根地紅酒才有的細緻單寧與嬌貴風味，與北隆河最出名的美味特使艾米達吉全然巨大的風格形成對比。

正如艾米達吉，羅第丘的歷史可上溯至羅馬時期，甚至更為久遠。直到19世紀這裡的酒還以76公升（20加侖）的瓶子銷售，等同於兩只雙耳細頸瓶的量。長久以來，這裡一直是法國最好的葡萄酒產地之一。本書在1971年初版時，總葡萄園面積僅有70公頃而且還在縮小。它當時的酒價與陡峭梯田耕作的辛苦幾乎不成比例。如今的羅第丘終於「撥雲見日」，酒價扶搖直上，35年之後葡萄園擴增了三倍之多，總面積達到225公頃，在葡萄酒的產量上終於追上艾米達吉。

這個名副其實的東南向山坡（非常陡峭，斜度可達60%，因此需要使用滑輪或甚至單軌車來載運任何較重的東西，例如收成的葡萄），夏天的確被烈陽炙烤著（*rôtie*）。葡萄園的地形狹長，有些寬僅500公尺，全天直接曝曬在太陽下。堅硬的岩石（北邊的頁岩）讓這些河岸邊的葡萄園保持著每分熱度，這也是何以新種植在上方臺地的那些葡萄會比較難徹底成熟的原因，從而拖累了羅第丘的名聲。

這個產區本身看起來有相當明顯的分界：頂端西北的界線是著名的燒烤山坡，而東南界線則是N86公路，這條公路從里昂南方沿著隆河右岸修築，不過羅第丘東北與西南的範圍到底可以延伸到多遠已經爭論了好幾個世紀。但所有的人都同意，最原始的葡萄園是集中在小鎮Ampuis上方兩個顯而易見的山坡上：金黃丘（Côte Blonde）位於鎮南的一個南向山脊上，而在鎮北西南向山坡上的是棕丘（Côte Brune）。

金黃丘是中央山地（Massif Central）的延伸，花崗岩較多，有時在地表也看得到，上面還覆蓋著柔軟的表土：這裡包括許多由砂岩／板岩結合白色石灰岩的不同園區。本區的葡萄酒比起面積相近且土質甚至更多變化的棕丘，口感更為柔和、迷人且成熟較快。棕丘的頁岩和較厚重的黏土，因為含鐵質的關係而顯得顏色較深，生產的葡萄酒一向比較堅韌。這裡含石灰岩的土層特別多元，不過希哈的種植者並不像布根地酒農那麼看重石灰岩。

當地地圖所標示的單一葡萄園甚至比本書的還多，包括最常在酒標上找到的那些葡萄園。以前酒商會把品質相近的金黃丘酒和棕丘酒混合後再以羅第丘名義銷售，但現在這個法定產區在追求完美的釀酒師Marcel Guigal的帶領之下，區分葡萄園特色的酒款儼然成了主流。

葡萄酒在新橡木桶培養熟成長達42個月之後，依照La Mouline（金黃丘）、La Landonne及La Turque（棕丘）三個的葡萄園區分開裝瓶，Marcel Guigal的成就比任何酒農都更配稱是新的Romanée-Conti。這些酒款都是百萬富豪才負擔得起的，強勁與香辛令人印象深刻，桶中培養讓酒也變得成熟穩重，但並非每個愛好經典溫和型羅第丘的人都能習慣。傳統型的愛好者或許會比較喜歡像Gangloff、Jasmin以及Rostaing產自金黃丘的酒款。

當地的複雜情況，比羅第丘最出名的Guigal酒商旗下琳瑯滿目的品項有過之而無不及。Guigal最強悍也最悠久的酒款來自La Landonne葡萄園，Jean-Michel Gérin和René Rostaing兩家酒莊也都有生產。不過這是Guigal在國際酒商所謂的「La La」酒款裡頭，唯一官方認可的單一葡萄園。La Mouline是Guigal酒商混合金黃丘的葡萄園調配出來的，是非常香醇而架構龐大的酒款。

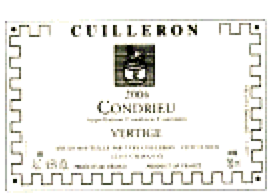
La Turque是Guigal酒商另一個出名的酒款，採用Ampuis鎮正中心高地所生產的葡萄釀成（可參見地圖），而Guigal近期推出的Château d'Ampuis品牌則屬於傳統型羅第丘酒款，混合七個來自金黃丘與棕丘截然不同的葡萄園。酒商Guigal在Ampuis鎮的產業愈來愈重要，看來必定能夠重振河邊Château d'Ampuis的昔日風采，自從擁有此城堡之後，在目前已經小心修復的廣闊城堡產業上，已經設立了自家的橡木桶廠。

不過羅第丘還稱不上是個一家通吃的法定產區。Gilles Barge、Bonnefonds、Bernard Burgaud、Clusel-Roch、Jamet、Ogier、Jean-Michel Stéphan以及許多以恭得里奧或聖喬瑟夫為據點的酒莊，也生產了很多具有吸引力的有趣酒款。以偉大羅第丘為生產據點的重要酒商，還包括Chapoutier、Delas、Duclaux、Jaboulet、Vidal-Fleury（Guigal所有），當然還有Guigal本身。

羅第丘與艾米達吉的區別不是只有地理方面，理論上羅第丘的酒農可以任意加入最高20%的維歐尼耶品種來增加希哈的香氣與穩定度。Guigal酒商的La Mouline常添加超過10%的維歐尼耶，不過2-5%是最常見的添加比例（這個方法在其他地方都被廣



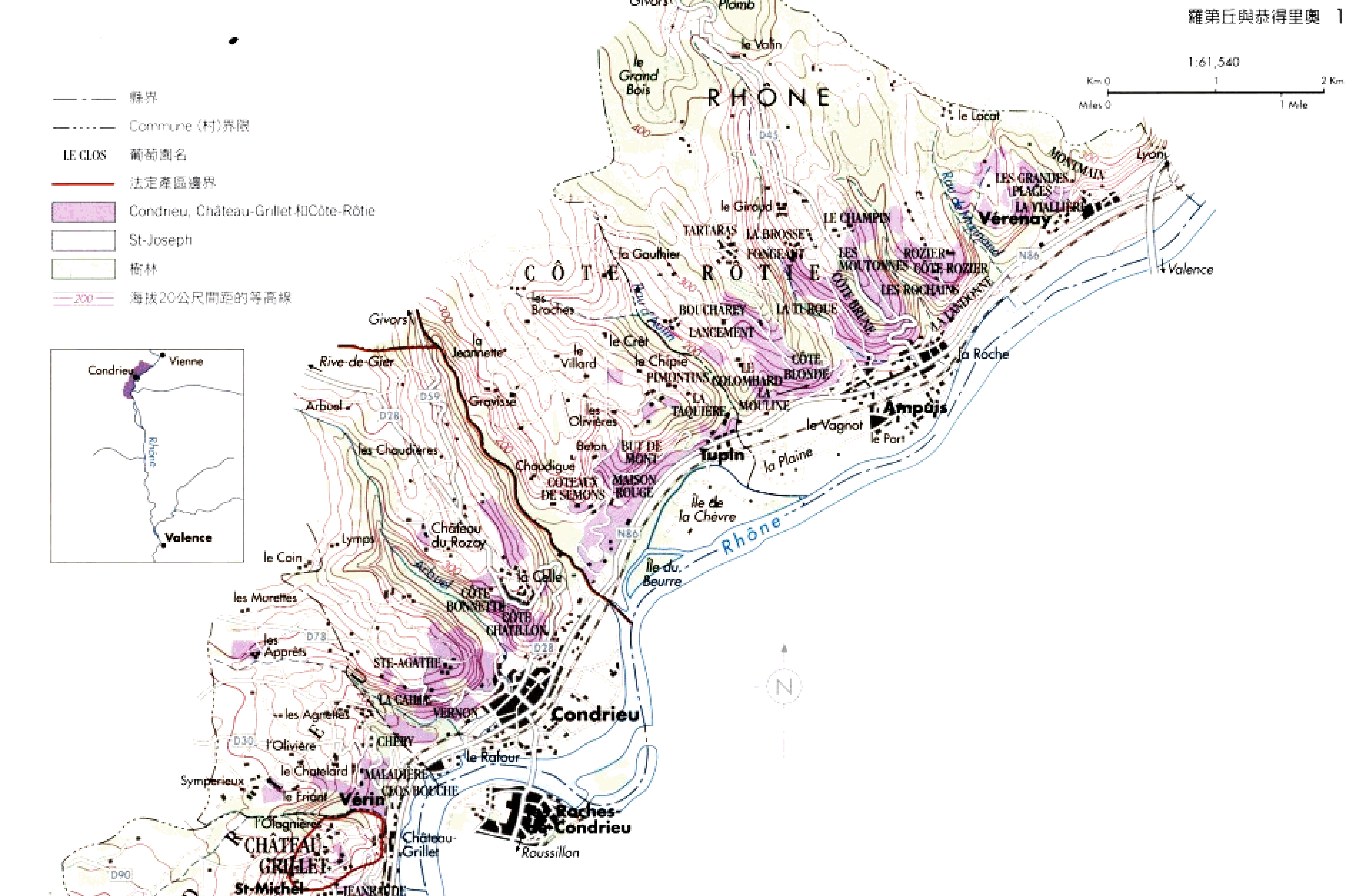


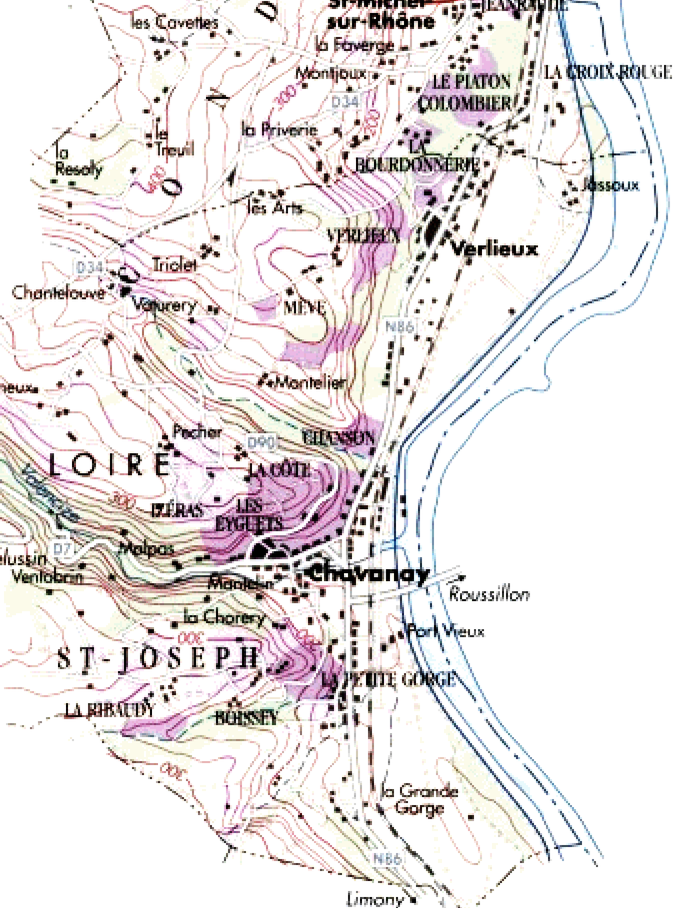






◀Guigal酒商的La Mouline酒款是所謂的「La La」羅第丘酒中最容易親近的，以最老的葡萄樹果實釀造而成。恭得里奧的酒莊大都是一些新面孔，但已建立起良好的名聲。





泛採用，特別是在21世紀初期的澳洲）。

令人陶醉、容易辨識出杏桃與花香的維歐尼耶葡萄，是小產區恭得里奧的特有品種，這裡的葡萄園區和羅第丘南部的葡萄園交融在一起，那裡的花崗岩取代了頁岩跟雲母岩。當地許多酒農同時生產一些受歡迎的白酒與紅酒，很多較大型的酒商喜歡購買這裡的酒，尤其偏愛這裡的葡萄園。有一段時間，恭得里奧普遍生產的是較甜卻略為遜色的葡萄酒。栽種維歐尼耶是出了名的困難，這個品種不穩定、易染病、低產量且必須在恭得里奧村上方不易進入的山坡地工作，不是那種輕鬆栽種及採收的產區所能比擬的。1940年設立的恭得里奧產區，在1960年代的總種植面積曾經掉到僅剩12公頃，幸運的是，維歐尼耶的魅力普受重視，而國際對恭得里奧的愛好也逐漸增加。

這個品種現今廣泛種植在隆格多克區、美國加州以及澳洲等地，種植面積當然都遠超過恭得里奧。不過熱衷者還是認為這些新複製出來的維歐尼耶（同樣的品種未必都能釀出好酒）比不上原作，而鼓勵恭得里奧開創新猷。

本區生產經典、芳香且幾乎不甜型的恭得里奧，包括以下一些頂尖的生產者：Georges Vernay的Coteau du Vernon酒莊、Pierre Dumazet、André Perret以及Guigal酒商。這家酒商現在所生產的豪華級酒款La Doriane，是混合Côte Châtillon與Colombier葡萄園的葡萄釀成。至於同樣企圖心強的新進酒莊，則實驗性地釀製遲摘型、貴腐型以及橡木桶培養的酒款，這些生產者包括Yves Cuilleron、Yves Gangloff、Pierre Gaillard和François Villard。

這些創意需求增加了恭得里奧的葡萄園面積，在2005年達到130公頃。恭得里奧法定產區蔓延到Chavanay村的北邊，酒農在那裡也可釀製聖喬瑟夫，土壤有含量較高的花崗岩或許是葡萄酒裡有礦石味的主要原因；而愈往北邊的山丘，可以釀出非常濃郁的維歐尼耶。

新開墾的葡萄園區未必都能讓難搞的維歐尼耶表現出色，因為理想的恭得里奧葡萄園，不僅在開花期要有涼爽的北風吹拂以期收成量能達到經濟效益之外，最好還要有含粉狀雲母岩的表土，也就是當地人所稱的*arzelle*，像是Chéry、Chanson、Côte Bonnette以及Les Eyguets等葡萄園。恭得里奧既有酒精的強勁，又有出人意表且令人難忘的柔細酒香，這是少數在酒年輕時就可適飲的頂級白酒。

最不尋常的維歐尼耶產在格里業堡（**Château-Grillet**），這是古地僅有3.8公頃的葡萄園，位於條件絕佳有如羅馬圓形劇場般的坡地上，雖然在恭得里奧的範圍內卻擁有自己的法定產區。近來酒價反映的是稀有性而不是品質，不過在裝瓶數年後會有令人驚豔的表現。

艾米達吉
Hermitage

艾米達吉令人印象深刻的山丘或許享有盛名，不過規模真的小到像下頁地圖所示的那樣。葡萄園總面積只有130公頃，整個法定產區的面積則不會超過波雅克的Château Lafite酒莊。此外，不同於聖喬瑟夫等北邊的產區，艾米達吉因為限於早已頒布的法令而無法擴張。然而，艾米達吉早就被認定是法國最好的葡萄酒之一，品質甚至好到連波爾多的生產者都至少從18世紀中期，就開始買進艾米達吉來調混以提升酒質。

酒商André Jullien（見15頁）在1866年出版的《葡萄園地形學》（*Topographie de Tout les Vignobles Connus*）一書中，就將艾米達吉個別的*climat*（或小塊葡萄園），與Château Lafite和Romanée-Conti並列為世界最傑出的紅酒。Tain l'Hermitage鎮擠在艾米達吉山丘腳下狹窄的河畔，羅馬時代稱為Tegna，這裡的葡萄酒受到作家Pliny以及Martial的喜愛。

法國的主要南北命脈隆河，還有沿著狹窄臺地修築的蜿蜒道路與鐵路，讓許多經過的人可以看到這個小鎮上方所分布的宏偉葡萄園。

艾米達吉的南向山坡位於河流的左岸，是北隆河區獨一無二的，這裡可以抵擋來自北邊的冷風。這個出露的花崗岩層原先是中央山地（Massif Central）的延伸，直到河流從它的西側切割過去，總面積為134公頃，很多地方（尤其是鄰近中央山地的西邊），有保溫效果的花崗岩成河階地形分布，海拔高度可達350公尺。這裡的山坡或許不像羅第丘那樣陡峭，不過斜度仍然無法使用機器耕作及採收。

此外，來自東邊的風化燧石、石灰岩以及冰河時期沉積物為主的表土，在暴風雨肆虐之後都會被沖刷到坡底，每年要修補這些侵蝕，對葡萄農來說是非常辛苦又艱困的工作。

儘管艾米達吉的紅酒全是由希哈葡萄釀成，但每個獨立的*climat*還是會有一些細微的差別，因為羅馬圓形劇場式的天然地形，讓每塊葡萄園會因為所在位置不同而有不一樣的土壤組成、日照時數以及海拔高度。

早在19世紀末，Jullien就以優劣順序列出艾米達吉最好的*climat*：Méal、Gréfieux、Beaume、Raucoule、Muret、Guoignière、Bessas、Burges以及Lauds等。拼法或許與現在略有出入，但葡萄園的範圍則是確定的，而它們的名稱在酒標上也愈來愈常見，顯示生產者與消費者都樂見單一葡萄園的特色能夠被彰顯出來。

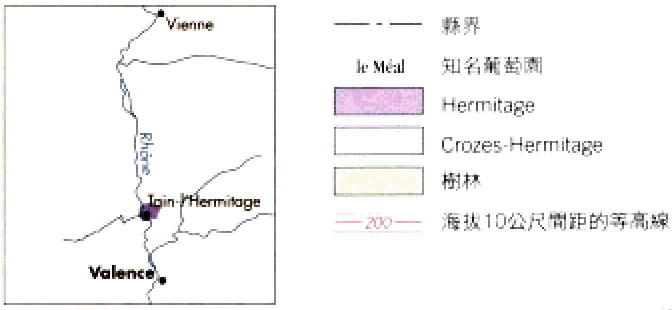
一般說來，香氣最強的紅酒來自地勢較高的葡萄園，例如位於山頂小教堂周圍的Beaume與L'Hermite葡萄園（見本頁圖），酒商Jaboulet有名的Hermitage La Chapelle酒款便以此命名。酒質相對濃郁有肉的葡萄酒則產自Péléat葡萄園；Les Gréffieux葡萄園大都為Chapoutier家族所持有，出產的酒款高雅且香氣強；而Le Méal葡萄園則生產極為強勁的酒款。花崗石特別多的Bessards葡萄園，其西端轉向南南西方，出產最多的是單寧最耐放的葡萄酒，如Chapoutier酒莊最出色濃厚的酒款Pavillon Ermitage（採用懷舊的古式拼法）。

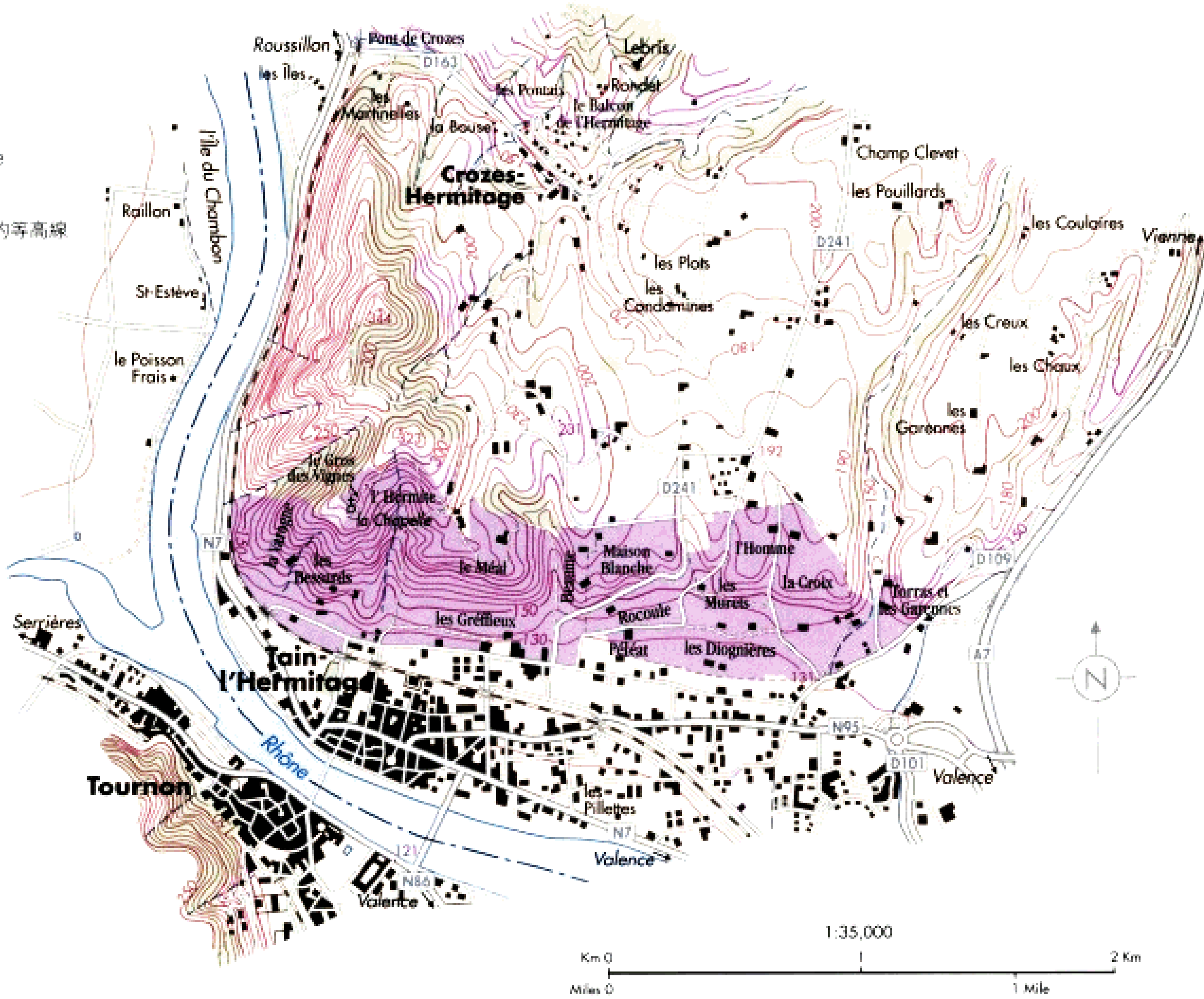
「陽剛」這個形容詞一直很適合艾米達吉這個產區，不過女性化的羅第丘，近年來似乎也有一點轉向男性化的傾向。艾米達吉自從被用於強化波爾多的紅酒以來，不需要藉助自蘭地的添加，就擁有如波特酒般的品質。如同年份波特酒，艾米達吉往往會有厚重的沉澱物堆積在瓶底（通常需要換瓶處理），陳放數年後所發展出來的香氣跟美味會令人無法招架。



小教堂位於法定產區艾米達吉高處這座狹小的L'Hermite葡萄園內，海拔比這裡高的地區，希哈葡萄在某些年份就比較難成熟。成就艾米達吉的關鍵，就在於那些可儲熱的花崗石土壤的含量，還有南向的方位。

如同每瓶偉大的紅酒在年輕時一樣，好年份的年輕艾米達吉也是封閉且單寧重，不過什麼都無法阻擋它豐富的香氣以及一陣陣像是將酒杯塞得滿滿的果味。這樣的衝擊力並不會隨著陳年而減少，陳酒一出反而鋒芒畢露，很少有人在嘗了之後不受感動的。





不像北邊的恭得里奧以及羅第丘產區，艾米達吉很早就受到歡迎。差不多所有可以種植的土地都已經種滿了葡萄，葡萄園可以擴張的機會並不多。

這個法定產區主要有四家酒廠：以對岸Mauves村為據點的Domaine Jean-Louis Chave，這個村子就在Tain雙子鎮Tournon的南方；大酒商Chapoutier、Jaboulet以及規模小一點的Delas，這些名稱都裝飾在他們自家梯田的護牆上，從下面經過時到處都可看到。

不過滿懷熱忱的新來者還是有機會，愈來愈多人加入當地的生產者，堅持以自己的牌子銷售而不是賣給傑出的釀酒合作社Cave de Tain l'Hermitage。如同其他著名的酒區，艾米達吉也有它的分身，**Crozes-Hermitage**產區的情形，就像是Gevrey-Chambertin村莊之於特級葡萄園Le Chambertin一樣。Crozes是山丘後面的一個村莊，產區名稱由此而來，從Tain和艾米達吉本身向南北兩邊延伸了近16公里，包括大約100公頃的葡萄園，標示在本頁地圖上的只有一小部分（參見131頁地圖）。

一直到1990年代，市面上還只看得到一款Crozes葡萄酒，即Paul Jaboulet出品的Domaine de Thalabert，產自Crozes最成功的地區：Beaumont-Monteux村北邊一帶，常常可以拿來與艾米達吉相提並論，剩下的就乏善可陳了。今日我們可將本區分成兩個基本型態來看：一種是充滿年輕黑色漿果香氣、適合早喝的葡萄酒；另一種是仿效艾米達吉、有相同重量感及同樣可以陳放10年的嚴肅酒款。

本區不錯的酒商和酒莊，包括Alain Graillot、Belle、Domaine Pochon、Domaine Marc Sorrel以及Domaine du Colombier等；不過，像Tardieu Laurent和釀酒合作社Tain也有一些值得讚揚的酒款。Domaines Yann Chave、Combier、des Entrefaux、des Remizières與Gilles Robin等酒莊，也有生產Crozes-Hermitage，其中有些和他們所生產的艾米達吉一樣令人期待。

Crozes-Hermitage產區也可生產白酒，而艾米達吉丘的白酒在歷史上也相當出名，兩者都釀自胡珊以及主要的馬姍品種，種植面積占了艾米達吉葡萄園的近四分之一。Jullien點名Raucoule葡萄園是生產艾米達吉白酒最好的葡萄園，如今該園的白酒仍以香氣著稱。要說當今名氣最響亮的，應該是Chante-Alouette葡萄園，除了這是個葡萄園名稱之外（不是標示在傳統艾米達吉地圖上的那個），也是Chapoutier酒莊出品的一款酒名，由於容易混淆，需要小心區分。此園釀造的酒為金黃色、不甜，且具有明顯如堅果般的細緻香味，就像艾米達吉紅酒一樣，也需要最少10年的陳年時間，不過目前的釀酒師Michel Chapoutier已生產出酒體飽滿的白酒，年輕時就可享用。

另一個悠久的艾米達吉特產白酒——可耐久藏的艾米達吉甜麥稈酒（*vin de paille*），則由繼承父業的Gérard Chave在1970年代再次引發流行，因為產量稀少，僅在某些成熟的年份才有辦法生產，用來釀酒的葡萄按傳統方法鋪在麥稈（*paille*）上風乾。現在還找得到19世紀裝瓶的麥稈酒，是這個法定產區最古老的紀念品，而且依然香濃得令人難忘。

▼Le Chevalier de Sterimberg是這裡唯一的一款白酒，通常以胡珊葡萄為主釀成。這款酒屬於重要的酒商Paul Jaboulet Aîné所有，在經過一段停滯期後，2005年末由波爾多的Château La Lagune酒莊老闆接手。



1|2



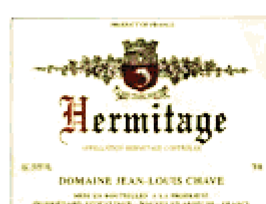
2|3



3|4



4|5



5|6



6|6

隆河南部 Southern Rhône

隆河谷地有如漏斗的盡頭，河流通過之後分散流向地中海，這裡是每個旅者鍾愛的地方。歷史與豐富物產的結合，讓這裡成了法國最豐饒的地區之一，許多方面都很迷人。誰能描繪出這樣的景觀？古羅馬人留下的遺跡；蜥蜴警覺地站立在沉睡的石頭上；早熟的蔬菜園掩蔽在mistral風吹襲不到的角落，在遙遠的南方，松樹與杏樹讓位給了橄欖樹，還有分布在山丘或平原上、沙子或黏土上那些不斷交錯出現的葡萄樹。

這些葡萄樹躺在廣闊臺地上，陽光溫暖著平滑的圓石，幾乎總是夾雜著多個葡萄品種。在南部主要生產紅酒的品種，是可以釀成多種風格的格那希（Grenache），添加希哈和慕維得爾兩種葡萄是漸增的趨勢。本區的中心地帶，是集所有優點於一身的教皇新堡（Châteauneuf-du-Pape，見138-139頁）。周圍的村莊有許多雄心壯志的酒莊，生產著美味、香辛的葡萄酒。隆河南部地區的村莊有明確的晉級途徑，一旦它們的產酒建立聲望之後，官方認可的村莊名稱就可以標示在酒標上。

最普遍的法定產區是**Côtes du Rhône**，隆河谷地這個普通紅酒、白酒或粉紅酒的法定產區，涵蓋了超過40,300公頃的面積，葡萄的年產量是薄酒來區的三倍之多，同時也不會比全波爾多差太多。

當然，在如此廣大的範圍裡，就會出現不同品質和風格各異的酒款，輕質的土壤搭配較涼爽的氣候，釀出來的葡萄酒也比較清淡。有些Côtes du Rhône極為平凡，不過在這個看似毫無特色的大產區裡還是找得出寶來，而且往往（但不是一定）是著名產區內優秀酒莊所生產的較低等級的酒款。最典型的例子，就是教皇新堡著名的Château Rayas酒莊所生產的Château de Fonsalette，以及Château de Beaucastel酒莊的Coudoulet de Beaucastel。不過，在別處也有很多成功的例子（參見137頁的酒標）。

現在所有Côtes du Rhône紅酒，格那希葡萄的使用比例必須最少占40%，最常見但不是唯一的混合品種是希哈和慕維得爾。白酒和粉紅酒的產量分別僅占2%及4%。

Côtes du Rhône-Villages是明顯往上晉升一層的法定產區，可以算是法國最超值的產區之一。總計有95個村鎮可以在隆河丘後面加上「-Villages」字樣，全部都集中在南部，最好的20個酒鎮還可在已嫌繁複的Côtes du Rhône-Villages後面再標出村莊名稱。我們在地圖上以斜體字標出這些優良的酒鎮，至於最有名的幾個酒鎮則可以在右頁地圖找到。

其他像是Valréas和Visan等村鎮，已經在自己的產區內掙出了一定程度的名氣；而隆河右岸的Chusclan村及鄰近的Laudun村，則以細緻的粉紅酒和紅酒著稱。Côtes du Rhône-Villages產區兩個最北端的村鎮Rousset-les-Vignes和St-Pantaléon-les-Vignes，以往會將所生產的葡萄酒掛上Haut-Comtat名稱銷售，但現在已經少見。

在這些北方的村鎮與隆河之間還有一個法定產區是**Coteaux du Tricastin**，就位於mistral風橫掃的乾燥區域，以前這裡生產的松露比葡萄酒有名。慕維得爾葡萄在離地中海太遠的地方無法成熟，因此這裡種的大都是仙梭（Cinsault）品種，以及充滿果味的格那希與強硬的希哈。Domaine Gramenon等酒莊生產的葡萄酒，陳放時間可以比一般的兩、三年更長。

Côtes du Ventoux產區的海拔比大多數的Côtes du Rhône高，氣候也比較涼爽。這裡傳統生產的是紅酒和粉紅酒，各方面都很輕巧而年輕時非常活潑，不過像Fondrèche和Pesquié等酒莊現在也會生產一些嚴肅型的酒款。

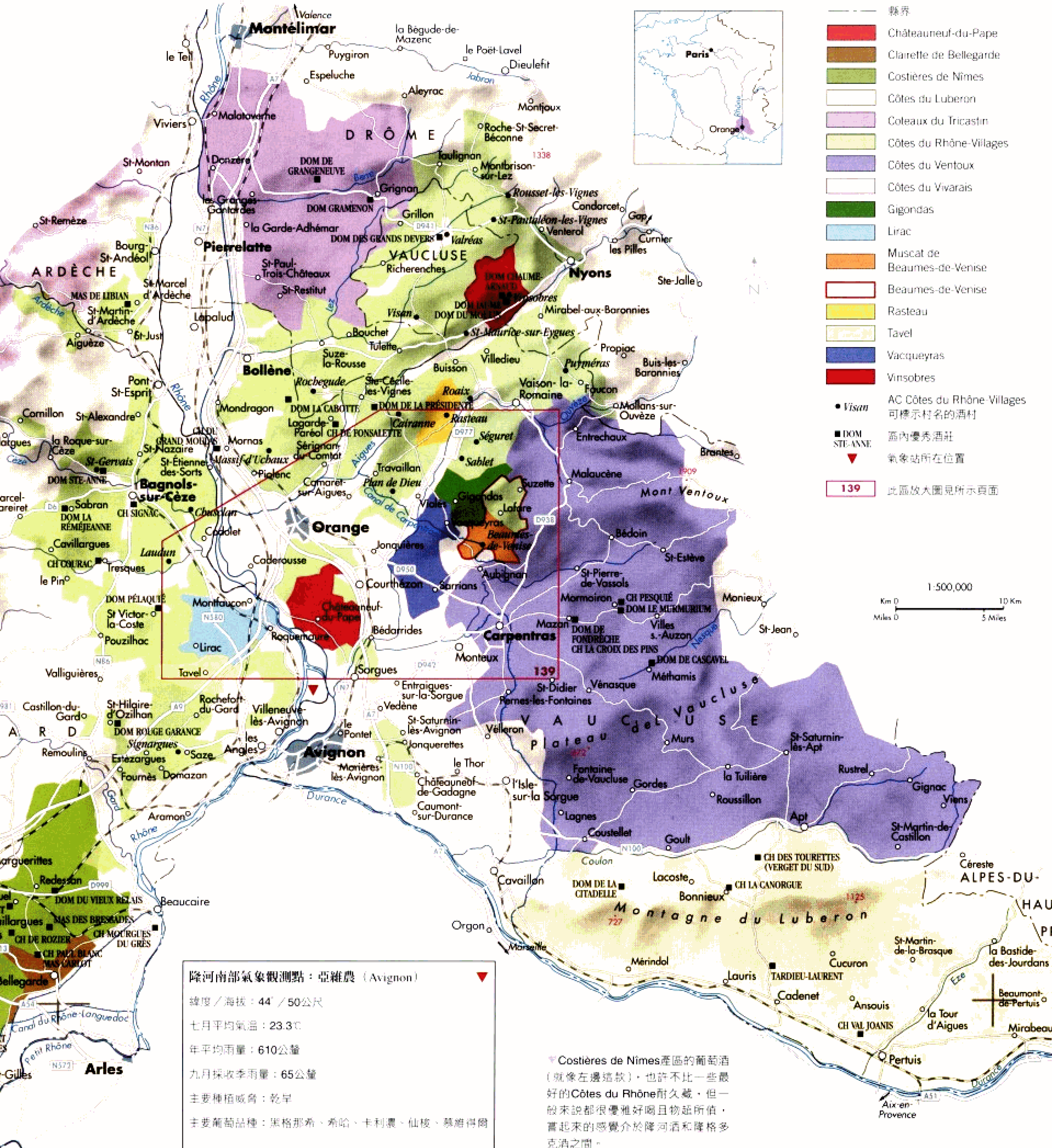
位於隆河右岸的**Côtes du Vivarais**產區，因為氣候條件特別涼爽，而在法國這個炎熱的地區就像是羽量級版的Côtes du Rhône。

氣候更炎熱且受到更多地中海影響的是Camargue北邊的**Costières de Nîmes**產區，現在經正確考量後已併到隆河西部延伸區，而不再是隆格多克區的一部分。





你聽見了嗎？美麗的Montmirail峰山腳下，午後從寧靜的Gigondas村傳來陣陣的蟬叫聲。Gigondas村是隆河南部第一批擁有自己法定產區的村莊之一。



隆河南部氣象觀測點：亞維農（Avignon）

緯度／海拔：44°／50公尺

七月平均氣溫：23.3℃

年平均雨量：610公釐

九月採收季雨量：65公釐

主要種植威脅：乾旱

主要葡萄品種：黑格那希、希哈、卡利濃、仙梭、慕維得爾

Costières de Nîmes產區的葡萄酒（就像左邊這款），也許不比一些最好的Côtes du Rhône耐久藏，但一般來說都很優雅好喝且物超所值，喝起來的感覺介於隆河酒和隆格多克酒之間。



教皇新堡及其周邊 Châteauneuf-du-Pape and Environs

教皇新堡是隆河南部地區最著名的產區，就位於亞維農北方教皇夏宮所在的丘陵地。這裡的跨頁地圖標出鄰近幾個最有名的產酒村鎮，有些在隆河另一頭；而對嚴肅的酒款來說，有些村鎮的地勢太過平坦也太肥沃。教皇新堡濃郁、香辛的紅酒十分出色，不但有法國最高的基本酒精度要求（12.5%的酒精度，實際上常超過14%），也是第一個被如此規範的法定產區。在1923年，它最有名的酒農及釀酒師是Château Fortia酒莊已故的Baron Le Roy，他終於在這個只能栽種薰衣草和百里香的不毛之地，為法國著名的法定產區管制（Appellation Contrôlée/AC）制度立下基礎。

這裡年產量1000萬公升的葡萄酒有95%是紅酒，不過品質卻差異很大。平均表現大都很好，格那希葡萄的使用比例高則酒色（不是酒精）較淡，裝瓶後一兩年就適飲了。

許多教皇新堡的酒莊就像波爾多酒莊一樣，釀造的是酒色深、層次複雜的經典酒款，每款酒都可使用多達13個葡萄品種的自家配方，因此在香辛味、單寧多寡、柔細度以及是否適合久藏等方面多少會有不同。格那希是這個法定產區的主要品種，通常混合慕維得爾或希哈，還包括一些仙梭、本地品種Counoise、以及少量的Vaccarèse、Picpoul Noir、Terret Noir和淡色皮的白格那希、Clairette、Bourboulenc、胡姍（隆河南部比北部更容易種植）；此外，還有中性的Picardan葡萄。不尋常的是，Château de Beaucastel和Clos des Papes這兩家酒莊常堅持13個品種全部採用。

採用現代釀酒技術以及因應全球口味，讓地中海地區的葡萄酒建立起名氣，著名的酒莊有Châteaux de Beaucastel、Châteaux Rayas、Château La Nerthe、Domaine du Vieux Télégraphe與Clos des Papes，以及很有特色的小型獨立酒莊，如Henri Bonneau、釀造Les Cailloux的André Brunel酒莊以及Férauds家族的Domaine du Pegaü酒莊。這些酒莊所生產的限量版酒款，常是葡萄酒收藏家追逐的對象。他們的紅酒一直以來都很濃郁辛香，不過年輕時非常生澀強硬，在陳年後則呈現華麗、有時帶有野味、香氣深沉等特色。

至於非常稀有的白酒，年輕時鮮美多汁，經過七到八年的陳放之後會出現奇特的香味，偶爾還伴隨著老橙皮香。許多生產者喜歡採用的布根地型的酒瓶上，經常會根據酒莊屬於哪個相互競爭的公會而刻上不同的浮雕圖案。

教皇新堡葡萄園的標記是一種圓形、能吸熱的鵝卵石（法文是*galet*），幾乎只有在某些葡萄園才能發現，但實際上每一區塊的土層都很不一樣，比方說，Rayas酒莊著名的葡萄園就幾乎沒有鵝卵石，但卻有極高比例的黏土和砂土。位於Mont-Redon酒莊和Orange市之間，坐向主要朝北的葡萄園，所生產的葡萄酒更加輕柔而優雅，比起炎熱葡萄園的產酒，其單寧質地更為柔和。新橡木桶的採用、酒桶的尺寸以及混合時慕維得爾的使用比例，也是影響今日教皇新堡如此多元風格的原因。

教皇新堡一帶有超過100個村莊生產普通的Côtes du Rhône；而以Côtes du Rhône-Villages命名的產酒村鎮則標示成紅色，大都位於地圖北方，不過其中有些已經擁有自己的法定產區。**Gigondas**產區，生產的是質地緊密、需要五或六年熟成的紅酒，葡萄園位於Montmirail峰山腳下的炎熱盆地，可與教皇新堡競爭。企圖心旺盛的酒莊，如Domaine Santa Duc及Château de St-Cosme，已經成功釀出以新橡木桶培養的酒款。至於像Domaine de Cayron酒莊等傳統派，仍然釀造大器而率性的酒款。

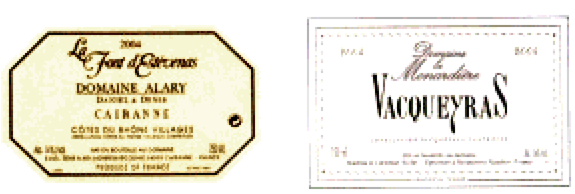
Vacqueyras產區在1990年獲得自己獨立的法定產區，不過受到的限制可能比Gigondas產區多，本區以實惠的價格提供隆河南部香辛及草本味重的一些酒款。**Vinsobres**（見137頁地圖）和**Beaumes-de-Venise**兩個產區，則以它們厚實的紅酒在2004年取到法定產區的地位。**Cairanne**與**Rasteau**兩個產區的葡萄酒品質都被證明有晉升法定產區的資格，不過，2006年只有Rasteau以粗獷強勁的自然甜葡萄酒（Vins Doux Naturels，見144頁）拿到法定產區。至於Beaumes-de-Venise產區，一向就以強勁、香甜、金黃色的蜜思嘉VDN著稱。

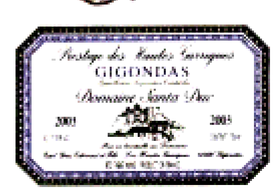
以Côtes du Rhône-Villages為名的一些葡萄酒，也值得深入研究其特性。Sablet、Valréas、St-Gervais、Puyméras、Signargues與Rochegude通常比較溫和，可以早喝；而Plan de Dieu與Massif d'Uchaux則需要兩至三年的陳年時間。



這是Château de Beaucastel酒莊存放橡木桶的酒窖，由於使用的葡萄和釀造方式都很獨特，一些品酒專家認為其生產的紅酒要等到很老時才能穩定下來。







4|5 5|6

粉紅酒是Tavel和Lirac兩個產酒村鎮的歷史特產，這是隆河最南端的兩個法定產區。**Tavel**不甜的格那希粉紅酒，有些愛好者喜歡等一兩年後出現一點點橘紅色時才開瓶，但通常最好是在出現橘色之前就喝掉。**Lirac**的粉紅酒也很有名，價格可能比較實惠。因為許可的單位公頃產量較低，今日有愈來愈多人傾向釀造具有柔和果味的紅酒，使用的格那希葡萄比例比Tavel少。至於本區適合用來佐餐的白酒，至少要採用三分之一的Clairette葡萄。









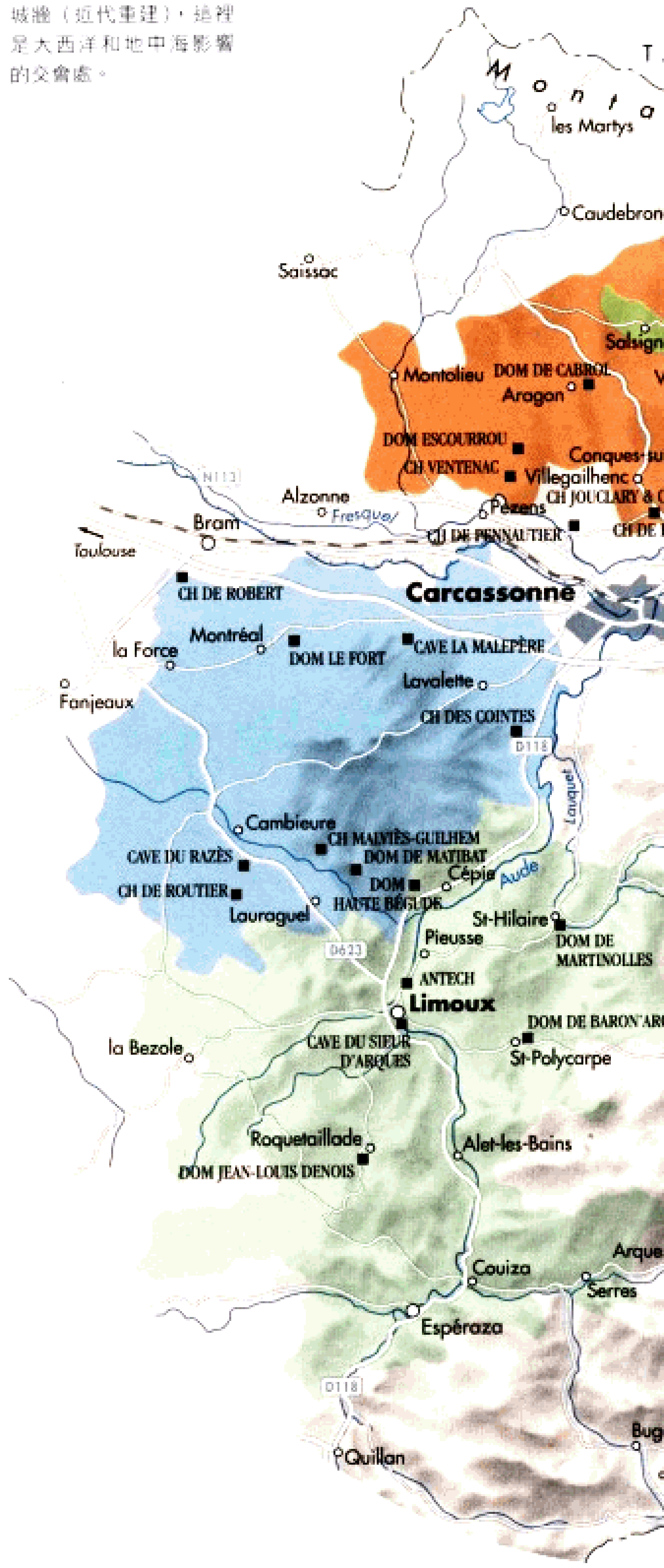




◀最右邊這三張酒標堪稱是建立教皇新堡高貴地位的代表。這裡的所有酒款都是紅酒，不過在新年份推出時，更建議試試看這裡很難忽視的白酒。



Carcassonne城堡美麗的城牆（近代重建），這裡是大西洋和地中海影響的交會處。



西隆格多克 Western Languedoc

隆格多克（參見142-143頁）是法國開放的後門、文化的熔爐以及連結南方氣候區的地方。區內氣候大都是明顯的地中海型，只有偏遠的西邊受到大西洋影響。所有最高、最廣的葡萄酒區都標示在這幾頁的地圖裡，這裡的葡萄酒性格不一而足，從東邊類似隆河（或至少是受到隆河影響）的酒款，一直到更西邊、海拔更高的葡萄園，香氣或許不像但口感架構更像波爾多的酒款。

西隆格多克地區最主要的兩個法定產區中，**Minervois**是稍微文明些、精巧些的產區。區內地形不像Corbières產區那麼崎嶇，不過最北界的葡萄園已經直抵Noire山的山腳，小山村Cévennes的丘陵地滿布卵石的土壤上種植著葡萄樹，看起來就像Corbières產區景致粗獷、位於庇里牛斯山腳的葡萄園一樣斜陡不穩。

蔓延在Minerve村上方的，是這個產區裡地勢最高且最晚成熟的葡萄園，高懸在南向的半圓形劇場般的河階地形之上。下坡比較寬廣，向西延伸的Petit Causse是一條黏土-石灰岩地質帶，坐擁這天然劇場裡條件最好的位置。La Livinière山村周圍的葡萄園生產相當多的葡萄酒，風格似乎是結合了高海拔葡萄園的粗獷香氣與低海拔葡萄園的平順柔和，擁有自己的法定產區。

在西南邊的是Clamoux副產區，大西洋的影響從這裡開始，產酒是酸度較高且清淡點的風格。副產區Argent Double這處比較乾熱的地塊，向Aude河傾斜，最靠近地中海的Serres生產著品質平庸的混釀Minervois，在法國各地的超市裡都有陳售。地圖上所標示的酒廠是一些企圖心較強的獨立酒莊和釀酒合作社，生產的酒款特別柔順。

雖然Minervois產區的葡萄酒超過94%是紅酒、4%是粉紅酒，古老的Bourboulenc葡萄仍供應著某些優質的混釀白酒，混釀品種包括Maccabéo、白格那希、馬姍、胡姍以及Rolle，目前經常使用橡木桶來培養熟成。

Bourboulenc葡萄通常稱為馬爾瓦西（Malvoisie），在隆格多克產區的西邊偏遠處有自己的法定產區La Clape，這個奇怪的石灰岩山地在羅馬時代是Narbo港（今日的Narbonne）南部的一座島。這些白酒香氣上雖不能說帶有碘味，但也真的是海味十足。Minervois產區也生產一系列甜酒，尤其是不能漏掉香氣重的**Muscat de St-Jean de Minervois**。

Corbières產區的景觀更加戲劇化：地質結構混亂的山區以及谷地從海邊延伸60公里到歐德（Aude）省。石灰岩、頁岩、泥灰岩以及砂岩交錯出現；既有地中海的影響，還有風從大西洋吹襲著歐德河谷和其西邊的丘陵，帶來間歇性的影響。

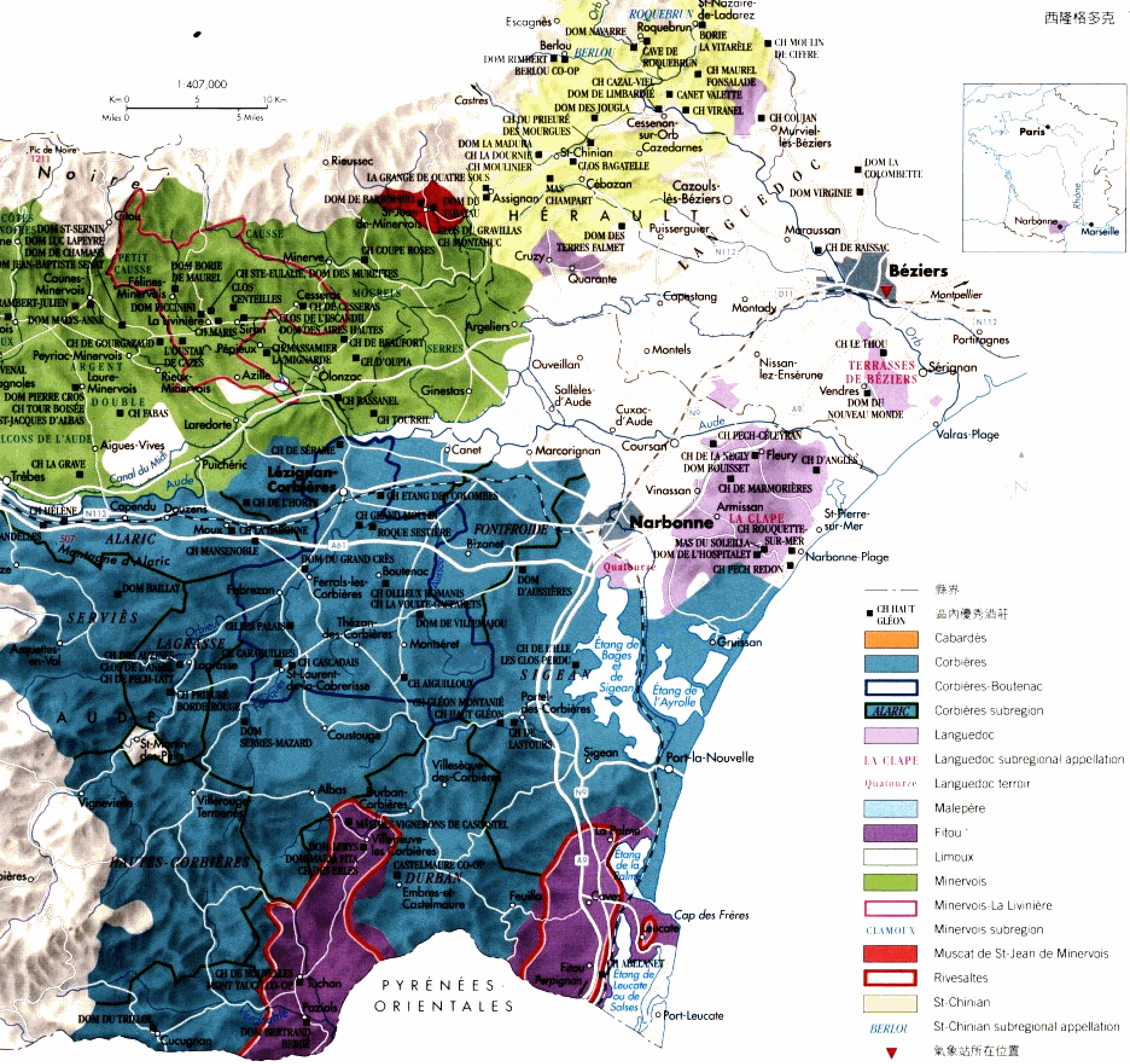
品質好一點的Corbières紅酒，喝起來比較不會那麼平淡且有更多的集中度，通常比Minervois紅酒堅硬一些，這裡的葡萄園夏日氣候比較沒有那麼極端。乾旱與夏日的野火是Corbières法定產區中多數小區的共同威脅，不斷左右著當地的政策。最主要的重劃是1990年，那時將這個產區分成11個以上的氣候區，西南方偏遠的St-Victor、Quéribus與Termenès當時就被併到Hautes-Corbières；而Boutenac村一帶低平的不毛丘陵地，則獲得了自己的法定產區**Corbières-Boutenac**。

成立於1948年的菲杜（**Fitou**）產區算是隆格多克的第一個法定產區，和歷史悠久的麗維薩特天然甜葡萄酒（Rivesaltes VDN，見144頁）一樣出現在Corbières的產區範圍裡：一部分位於海岸邊的鹽水潟湖的黏土-石灰岩帶，而另一部分是往內陸24公里處的多山頁岩區，強行被Corbières產區分為兩半。

菲杜產區在1980年代和1990年代遠遠落後於它北邊的鄰居，不過今日在Domaine Maria Fita與Bertrand-Bergé等酒莊，以及兩家傑出的釀酒合作社Mont Tauch與Cascastel的努力下已有好表現。在山區菲杜（Fitou Montagneux），格那希葡萄的使用比例日增而卡利濃葡萄則減少，至於希哈和慕維得爾這兩種葡萄則在海區菲杜（Fitou Maritime）有所進展。

涼爽的大西洋影響看起來最顯著的地方，應該是中世紀城鎮Carcassonne南邊的西向丘陵，這裡的利慕（**Limoux**）產區以傳統法釀造的氣泡酒，不論是主要採用本地種Mauzac葡萄釀造的Blanquette，或者更細緻、採用夏多內和白梢楠葡萄釀造的Crémant de Limoux，長久以來就在法國國內建立名聲；無泡的利慕白酒以夏多內葡萄為基酒，並在橡木桶內發酵，在這個深入南部的產區，風格會讓人誤以為是產自更涼爽的氣候區。近期出現的利慕紅酒以橡木桶培養，必須使用至少一半的梅洛葡萄，其餘則可採用波爾多品種、格那希與希哈。

相較於溫暖的東隆格多克，這些葡萄酒的酸度要細緻很多，就像緊鄰北邊的**Côtes de la Malepère**的那些葡萄酒，主要是採用梅洛與馬爾貝克（或稱Côt）葡萄釀成。位於Carcassonne北邊的**Cabardès**產區，是唯一同時結合地中海和大西洋（波爾多）



葡萄品種的法定產區，這樣的結合生產出愈來愈多的優質葡萄酒。

St-Chinian這個法定產區雖然本頁地圖有標示，但是內文則放在142頁，與鄰近的Faugères產區一起介紹。

隆格多克氣象觀測點：Beziers鎮 ▼

緯度／海拔：43˚／80公尺

七月平均氣溫：23℃

年平均雨量：710公釐

九月採收季雨量：65公釐

主要種植威脅：乾旱

主要葡萄品種：卡利濃、黑格那希、仙梭、希哈、梅洛、卡本內-蘇維濃

這裡選介的幾個法定產區，只有菲杜早於1985年成立，而Chloé這支令人印象深刻的波爾多品種調配款，則產自比較涼爽、靠近Roquetaillade村的高地葡萄園。Mansenoble是一款可口文雅的Corbières。















1 | 2 2 | 3 3 | 4 4 | 5 5 | 6

東隆格多克 Eastern Languedoc

綿延在法國地中海中部海岸線的葡萄園，成為上流法國酒還是相當晚近的事。許多年來，這裡僅是一個以過度種植葡萄來釀造清淡廉價紅酒（*vin ordinaire*）的供應者，廣大的法定產區同時分布在地圖的淺色部分以及靠近海岸的內陸平原。如今其中不乏品質優良的葡萄酒，均產自種植條件較佳的園區，通常是位於海拔較高且土壤較貧瘠的地方，這些酒款有著真正的本地特色、濃濃的法國味以及吸引人的價格。本書大多數的地圖都盡量完整涵蓋每個產區的葡萄園分布範圍，不過這個地區因為過於廣闊，所以僅能將屬於法定產區的部分以色塊標出。

在21世紀初，法國及歐盟都遇到了最大的挑戰，那就是如何解決隆格多克一類沒能進入法定產區等級的葡萄園該何去何從的問題，尤其是那些僅能生產最低階普級餐酒（Vin de Table）的葡萄園。根據2005年的統計，隆格多克-胡西雍產區（Languedoc-Roussillon）有292,000公頃的葡萄園，仍然是全球最大的酒區（波爾多擁有151,600公頃），總計有三萬名獨立酒農和他們的家族在1990年代晚期依賴葡萄園的收入維生。

幸虧一項昂貴的補助計畫以及小心管理的重種權利限制，到了2005年，葡萄農的數目已降到24,000左右，不過當地仍然出現了一股強而有力的社會力量，激進抗爭是長久以來的傳統。

這些葡萄農中有少數自己也釀酒，而高達三分之二的葡萄農則將收成直接賣給當地的釀酒合作社，這個比例遠遠高出法國其他產區。隆格多克-胡西雍產區有超過200家釀酒合作社，大概有一半是位於右頁地圖標示的Hérault省。這些合作社的腳步日趨一致，都希望取得資源並提高水準以面對現代競爭激烈的葡萄酒市場，他們在釀造和外銷方面的能力確實有巨大的轉變。歐洲葡萄酒生產過剩，到2010年預計達到難堪的27億公升，約占法國總產量的一半，大都仍是產自地圖上所標示的這些區域。

不過，葡萄酒愛好者應該將注意力放在東隆格多克標出顏色的那些法定產區。最令人激賞的一些酒款往往出自那些有熱忱的獨立酒農手中，他們通常是沒有背景的第一代葡萄酒生產者，而另一個世代的酒農往往是迫於無奈才選擇這個職業。他們一向在貧瘠、土層淺、其他作物難以生存的山丘上種植葡萄，而這些都是當初羅馬人種植葡萄樹的地方（有些是高盧地區首批種植的）。

隆格多克丘（Coteaux du Languedoc）這個呈拱形分布的地區性法定產區，在2006已經重新簡稱為隆格多克，顯然是全區最重要且最多樣化的產區。這個法定產區內的副產區和風土條件（參見地圖上的紫紅色名稱）涵蓋了大部分（但並非全部）東隆格多克最優質的葡萄園區，從地圖上著名酒莊的分布情形就可一目了然。

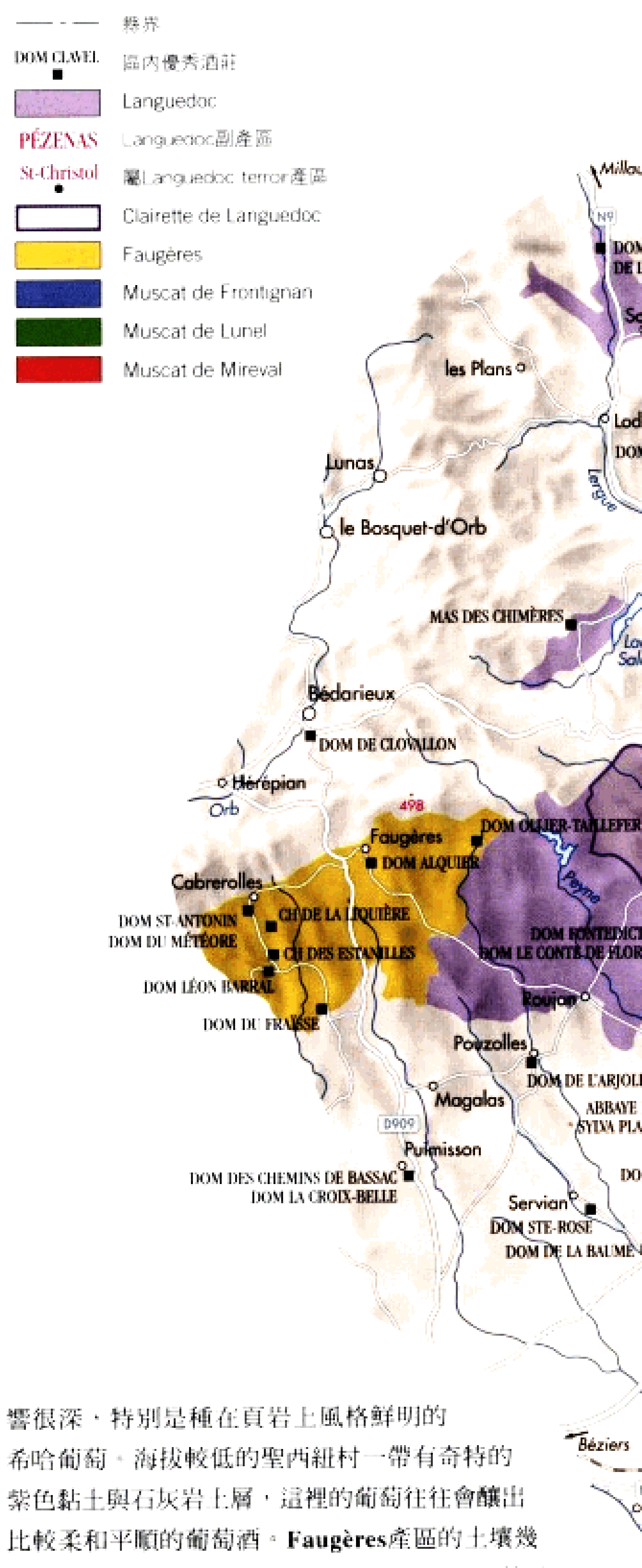
隆格多克產區內最具有地方特色或terroir（風土條件在26-27頁中有專章介紹）的副產區之一，是位處本區最北邊的Pic-St-Loup，就在地勢崎嶇的Cévennes山山麓上，葡萄酒就產自Montpellier市北邊稱為Pic-St-Loup如手指般聳立的岩山兩側，一些酒莊如Clos Marie、Mas Bruguière、Domaine de l'Hortus以及Châteaux de Cazeneuve、de Lancyre與Lascaux，所釀製的酒款明顯帶有南國陽光的感覺。這裡生產的葡萄酒不僅反映出本區的草本植物，還反映出受到海拔及冷涼夜晚的影響。

位於Clermont-l'Hérault鎮北方的副產區Terrasses du Larzac內，還包括兩個各具地方特色的產酒村鎮Montpeyroux和St-Saturnin，地勢更高，釀成的葡萄酒更為強勁，而且還帶有某種遠在西南邊的Corbières產區特有的狂野風格。首先於1970年代在此設廠的先驅酒莊是Mas de Daumas Gassac；而像Domaines l'Aiguelière、d'Aupilhac（擁有仙梭和卡利濃老藤）、Font Caude與La Sauvageonne等酒莊，則已經在這些多風的山丘展現出極高潛力。

Grés de Montpellier區涵蓋了這個古老大學城西南邊和北邊那些有著各種不同土壤的廣大葡萄園，這些區塊在炎熱的夏季都可受惠於海風的調節作用。副產區Pézenas是以中古世紀的一個城鎮命名，從該城北邊一直延伸到Corbières產區，富含頁岩的土壤讓緊鄰西邊的Faugères以及鄰近的聖西紐（St-Chinian，見前頁地圖）這兩個村莊級的法定產區都擁有自己的特色。

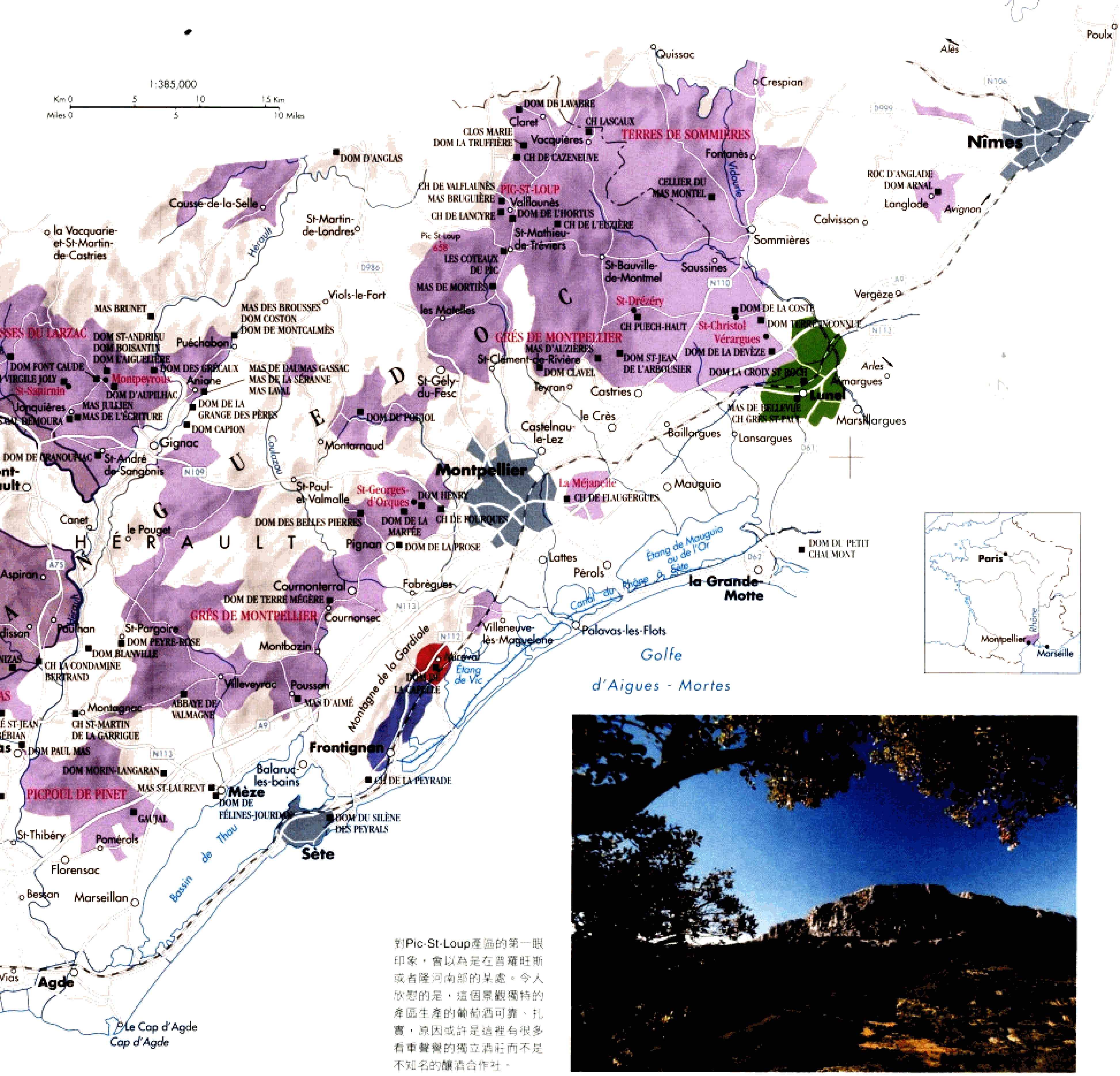
聖西紐以隆格多克區最具特色的紅酒、白酒及粉紅酒聞名，最有個性的酒款或許產自北邊和西邊、海拔通常高於600公尺的崎嶇頁岩帶。這裡有一些優質白酒，而以卡利濃葡萄為主的St-Chinian-Berlou與St-Chinian-Roquebrune紅酒則受到隆河品種的影響很深，特別是種在頁岩上風格鮮明的希哈葡萄。海拔較低的聖西紐村一帶有奇特的紫色黏土與石灰岩土層，這裡的葡萄往往會釀出比較柔和平順的葡萄酒。**Faugères**產區的土壤幾乎全由頁岩組成，葡萄園分布在高達700公尺的貧瘠土地上，耕作相當不容易，由此可以俯瞰Béziers小城，以及往海岸延伸的一大片較差的葡萄園。

在隆格多克大量的酒產裡，80%以上是紅酒，而且主要是混合卡利濃等地中海品種的混釀酒（卡利濃葡萄仍是法國種植最廣的品種，傳統上會用二氧



▼獨立酒莊Château Puech Haut頂級酒令人難以費解的頭標；Servières主要以櫻桃味鮮明的仙梭釀成。沒有其他酒區能像這裡一樣，可以找得到如此豐富的葡萄品種。





對Pic-St-Loup產區的第一眼印象，會以為是在普羅旺斯或者隆河南部的某處。令人欣慰的是，這個景觀獨特的產區生產的葡萄酒可靠、扎實，原因或許是這裡有很多有事業心的獨立酒莊而不是不知名的釀酒合作社。

化碳浸泡法來柔化），以及日漸增加的格那希、希哈、慕維得爾或仙梭。白酒的釀造方法愈來愈精細複雜，而且現在有許多引人興趣的混釀酒，使用的葡萄品種包括白格那希、Clairette、Bourboulenc、Picpoul、胡姍、馬姍和維歐尼耶。

Clairette du Languedoc以及**Picpoul de Pinet**是白酒的法定產區，前者位於小鎮Pézenas北方，生產的白酒風格愈來愈清新，證明Clairette葡萄也可以是一個非常清新的品種。後者是以品種命名的產區，也是法國最不尋常的法定產區，具有檸檬香味的古怪品種Picpoul葡萄種在Pézenas小鎮和地中海之間。這裡生產的葡萄酒也表現了隆格多克的傳統，就像蜜思嘉葡萄釀造的金黃色天然甜葡萄酒一樣，Muscat de Frontignan這款蜜思嘉甜酒也曾經馳名全球。Nîmes市南方的Muscats de Mireval和Muscats de Lunel兩個小產區，相較之下就鮮少有Muscat de Frontignan的風味。

上述是東隆格多克主要的法定產區，但不論是位於法定產區之內或是位於法定產區之間的平地區，這裡的許多酒莊或多或少都會生產一些地區餐酒（詳見152-153頁），其中還有許多（並非全部）位於正式法定產區範圍之外的酒莊，只有生產地區餐酒——這些葡萄酒的酒標除了採用當地的小地名外，也有可能會使用國際上比較知名的Vin de Pays d'Oc再加上品種名。炎熱的夏季讓許多葡萄都能確保完全成熟，而由於法國人對*vins de cépage*（就是英國人所謂的單一品種葡萄酒）存有偏見，因此會在酒標上標示品種的比較少見。

隆格多克已經證明了在競爭激烈的擂台上，可以漂亮迎戰新世界的產酒對手。對我們所有人來說也是何其有幸，能夠品嘗到符合南法風土條件的嚴謹好酒。



Agly河谷的傳統特產是天然甜葡萄酒，從左圖就可知道培養工序並非在室內的大酒桶中進行，而是根據當地傳統放在稱為bonbonne的玻璃瓶裡直接在烈日下曝曬。左圖是酒莊Mas Amiel的3,024個瓶子，位於Maury法定產區。

胡西雍 Roussillon

胡西雍的葡萄酒正處於一個令人興奮的成長期，它絕對不僅是隆格多克的字尾，兩者在自然條件和文化上都非常不同。胡西雍的居民自認是加泰隆尼亞人，然後才變成法國人，而且這是從1659年才開始的事（譯按：1659年的庇里牛斯條約，西班牙將胡西雍割讓給法國）。區內隨處可以看到他們紅黃交錯的旗幟飄揚，當地方言的拼寫中常有兩個L，比起法語似乎更接近西班牙語。

這裡的景色非常壯觀，在庇里牛斯山東緣，幾乎終年覆雪的Canigou峰，突然自海拔2,500公尺驟降到地中海岸，但是此區的氣候卻比北邊多石、海拔較低的Corbières丘陵區溫和。日照（每年平均325天）助長並解釋了Perpignan平原和Agly、Têt以及Tech河谷為何有著如此眾多的果園和蔬菜園（與葡萄園）。由Corbières丘陵地、Canigou峰以及西班牙與現代法國的界山Albères山，形成了一個有如朝向東邊的圓形劇場地形，讓日照更為集中。

這意味著每年法國最早的葡萄採收季會從這裡開始，而位於平原的葡萄園是法國最乾燥且最炎熱的園區之一，低矮的葡萄樹叢產量非常低，讓各種顏色的格那希葡萄在八月中旬就達到完全成熟。這個品種被拿來釀造胡西雍最有名的天然甜葡萄酒（VDN）。

事實上，這種曾經很受歡迎的餐前酒不像酒名那樣，不是完全自然的甜酒，而是部分發酵的葡萄汁加入酒精加烈停止發酵所釀成，添加的時機要視甜度與強度而定。

胡西雍生產全法國90%的天然甜葡萄酒，而**麗維薩特（Rivesaltes）**以廣大的胡西雍區為範圍，主要生產以黑格那希、白格那希和灰格那希葡萄釀成且在法國最受歡迎的天然甜葡萄酒，並根據淺色、深色葡萄的不同，或者是主要釀自黑格那希且氧化程度不同，而分成Ambré、Grenat或Tuilé三種型態。

Muscat de Rivesaltes產自同樣寬廣的地帶，涵蓋了東庇里牛斯省（Pyrénées-Orientales）最高的葡萄園，以及位於歐德省菲杜產區的兩塊園區（參見141頁地圖）。以蜜思嘉來講，允許的單位公頃產量是比較低的，釀自Muscat of Alexandria葡萄以及一些通常比較細緻的白蜜思嘉葡萄，最好趁年輕時趕快喝掉。

不過，位處內陸地區的Agly河谷上游則非常有趣，位於胡西雍極北邊高地的Maury一帶有獨特的黑色頁岩，已經成為胡西雍近年來最受注意的葡萄酒產區。所生產的紅酒深沉厚重，而不甜型的白酒緊實、耐久藏且富礦石味，讓來自世界各地的許多釀酒師都想跟隨本地先鋒Gérard Gauby的腳步轉變成自然動力種植法。在撰寫本書時，本區還沒有自己的法定產區，但Maury卻擁有獨立的VDN法定產區，大都是粉紅甜酒或紅甜酒，其中有一些甚至可以像優質的班努斯（Banyuls）甜酒一樣高貴且耐久藏。

班努斯是法國最細緻的VDN，葡萄園區位於法國最南端，有時平均產量每公頃低於2,000公升。葡萄園分布在寂靜的法西邊境，滿布棕色頁岩，多風陡峭的梯田一路朝向西班牙邊境檢疫站北邊的地中海傾斜。這個產區的葡萄品種相當多樣，不過居主導位置的還是歷史悠久的一叢叢黑格那希，而且幾乎是所有產區裡成熟度最高的，往往會乾縮地掛在葡萄藤上。

特級班努斯只有在特別好的年份才會生產，在木桶中培養30個月，且至少要使用75%的黑格那希葡萄。根據培養方式的不同所呈現的型態也不同，酒款的種類之多就跟波特酒（見221頁）一樣，有時兩者的訴求也相當類似。

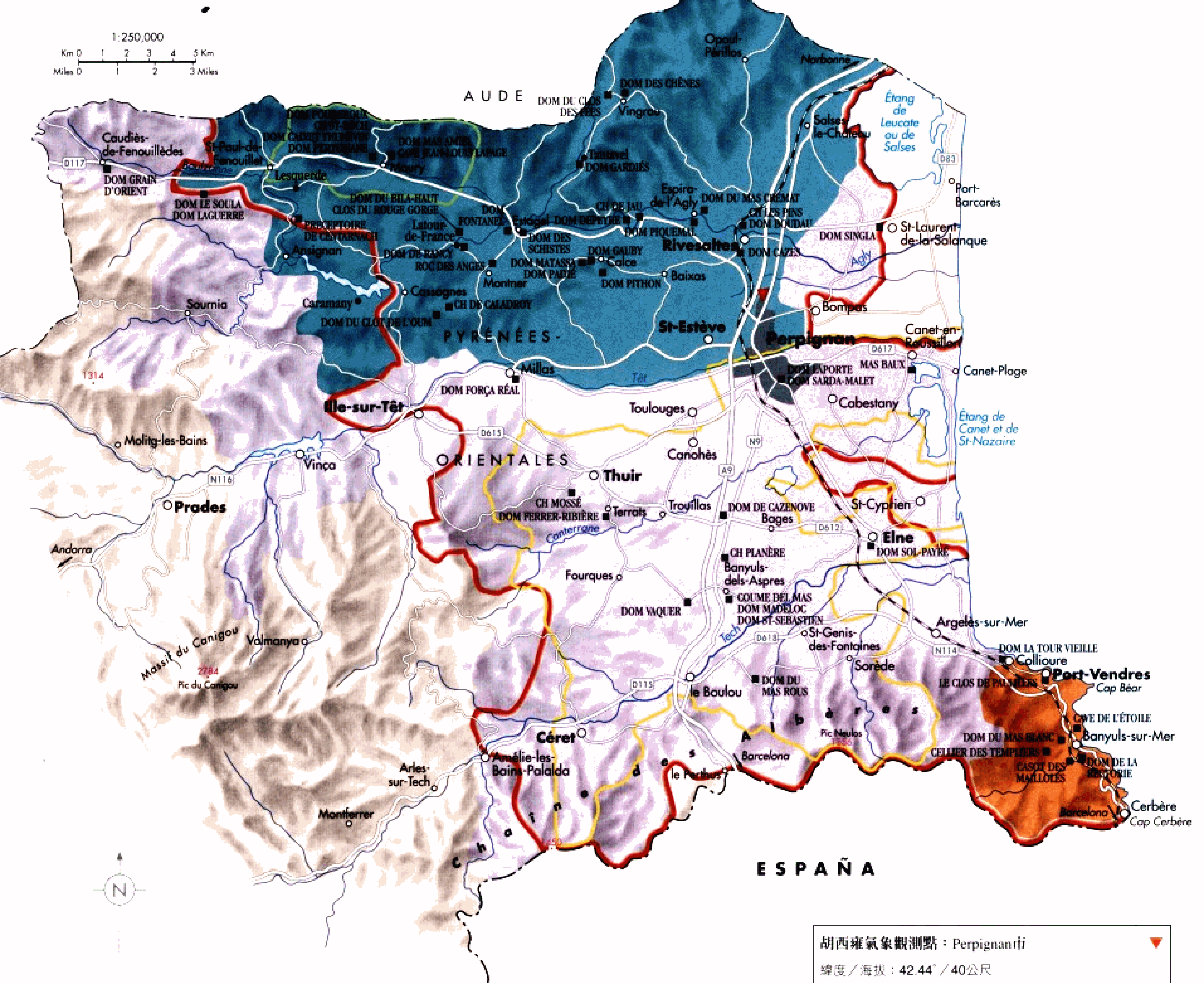
淺色的酒款擁有迷人的陳年（rancio）風味，這是因為長時間在溫暖環境放在舊木桶中培養的結果，而Banyuls Rimage甜紅酒則是經過培養，類似年份波特酒，在瓶中更顯高貴。

從班努斯葡萄園所釀製的不甜型葡萄酒，是以美麗漁港命名的**Collioure**。這個漁港有許多藝術家聚居，也以鯷魚罐頭廠聞名。Collioure的酒色呈現深紅色，更接近西班牙的風格，因為葡萄的糖分高所以酒精特別強勁，主要以格那希葡萄釀成，不過添加希哈和慕維得爾有逐漸增加的趨勢。強勁的Collioure白酒則是以白格那希或灰格那希釀成。

即使風格上每年都稍有不同，胡西雍區不甜型的葡萄酒還是比天然甜葡萄酒來得簡單易懂。**胡西雍丘（Côtes du Roussillon）**是最基本的酒款，大都仍採卡利濃老藤搭配格那希、仙梭釀成，而希哈和慕維得爾這兩種葡萄的角色則日漸重要。

許多紅酒和白酒（包括Agly區最好的酒款），都以Vin de Pays des Côtes Catalanes的名義銷售。胡西雍以擁有非常多的奇怪淺色葡萄品種自豪，釀造之後將可轉變成多香氣和多酒精的干型佐餐酒（參見氣象資料）。

胡西雍丘村莊（Côtes du Roussillon-Villages）因為單位產量較低、酒精度較強而讓葡萄酒比較濃厚，因此有更多的好酒（僅限紅酒）。這個法定產區被限定在本區北邊的三分之一，並允許Latour-de-France、Lesquerde、Tautavel與Caramany等村莊標出自己的副產區名。這些酒款通常都物超所值，酒質堅實且值得久藏，酒香來自土壤而非盲從國際流行。





國界
縣界
DOM CAZES 區內優秀酒莊
Lesquerde AC Côtes du Roussillon-Villages 可標示村名的產酒村
▼ 氣象站所在位置

Banyuls和Collioure
Côtes du Roussillon Les Aspres
Côtes du Roussillon
Côtes du Roussillon-Villages
Maury
Rivesaltes和Muscat de Rivesaltes

胡西雍氣象觀測點：Perpignan市 ▼

緯度／海拔：42.44°／40公尺

七月平均氣溫：23.7℃

年平均雨量：570公釐

九月採收季雨量：50公釐

主要種植威脅：乾旱

主要葡萄品種：卡利濃、黑格那希、馬卡貝歐、希哈、白格那希、慕思嘉、灰格那希、慕維得爾、Lladoner Pelut、仙梭、Rolle、馬姍、胡姍、Malvoisie du Roussillon

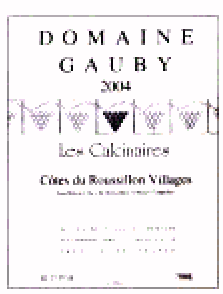
21世紀初期，對於那些表現優秀而不在胡西雍丘村莊之列的酒村，則另外加設了**Côtes du Roussillon Les Aspres**這個新的法定產區。由此可以看出制訂葡萄酒法規的官員，仍然在意著這個法國最南端的產區。

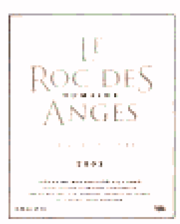
▼下列是法國的一些明日之星，包括令人興奮且獨具特色的干型紅酒和白酒，以及兩支產自Collioure附近葡萄園的好酒，一支強勁而另一支則是非常強勁且甜潤。



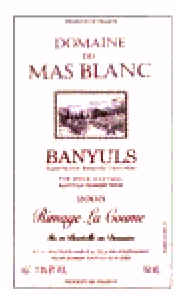












普羅旺斯 Provence

普羅旺斯！名聲響亮且風景迷人，讓前來觀光的酒客老早就準備好要原諒這樣一個以往生產大量口感過於強勁、香味卻缺乏的粉紅酒的地區。

這個典型的地中海地區，幸運地湧入了大批已經在他處揚名立萬的外來者，他們鍥而不捨地希望能夠提升普羅旺斯葡萄酒的品質。現在，粉紅酒的比例逐漸增加，這個普羅旺斯最重要且漸漸流行開來的酒產類型，通常都釀成不甜的酒款，適合用來搭配當地以大蒜與橄欖油調味的地方料理。有趣、嚴謹的紅酒則在普羅旺斯各處都有生產。

看一下右邊地圖，就能明白何以這些紅酒風格會如此不同。經典的**Côtes de Provence**產區是法國延伸最廣的法定產區，涵蓋了馬賽市北部郊區、聖維多山（Montagne Ste-Victoire）南側、地中海裡的小島，以及Le Lavandou和St-Tropez等度假區的溫暖沿岸腹地，還有Draguignan市北邊比較冷涼的亞高寒帶山區，甚至還包括Nice市北邊的Villars村附近的一小塊葡萄園區。

氣候一般較冷涼且土壤以石灰岩為主的獨立產區**Coteaux Varois**是法定產區等級的生力軍，因為Ste-Beaume高地的屏障而較少受到海洋的影響，所以Brignoles鎮北邊林地中一些葡萄園要到十一月初才能採收，而海岸地帶則早在九月初就完成採收了（布根地酒商Louis Latour在更偏北的Aups鎮附近所種植的黑皮諾非常成功，由此可知這裡的氣候有多冷涼了）。

西邊的**Coteaux d'Aix-en-Provence**產區（同名的大學城Aix-en-Provence其實是位於東南邊緣），景觀就比較平緩，所生產的葡萄酒也具有同樣的傾向，不過Counoise葡萄還是釀出了一些還不錯的粉紅酒。位於Durance河另一邊的**Côtes du Luberon**產區，山丘上的葡萄園入夜後氣溫比較冷涼，環境則相當接近隆河區（參見137頁地圖）。**Coteaux de Pierrevert**（參見53頁法國地圖）產區生產的酒款則比較清淡。

位於Coteaux d'Aix-en-Provence產區和隆河之間的是1995年設立的小產區**Les Baux-de-Provence**，是以當地觀光勝地的奇特山頭命名。海洋的溫和調節作用，以及普羅旺斯地區盛行的mistral海風，讓這裡比普羅旺斯其他地方更適合採取有機種植；此外，本區還有一個值得注意的插曲：普羅旺斯酒同業工會與管轄法國法定產區制度的INAO巴黎總局之間的緊張關係，雙方為了葡萄品種而爭論不休，爭論的重點在於是維持「傳統」重要或是提升品質重要？

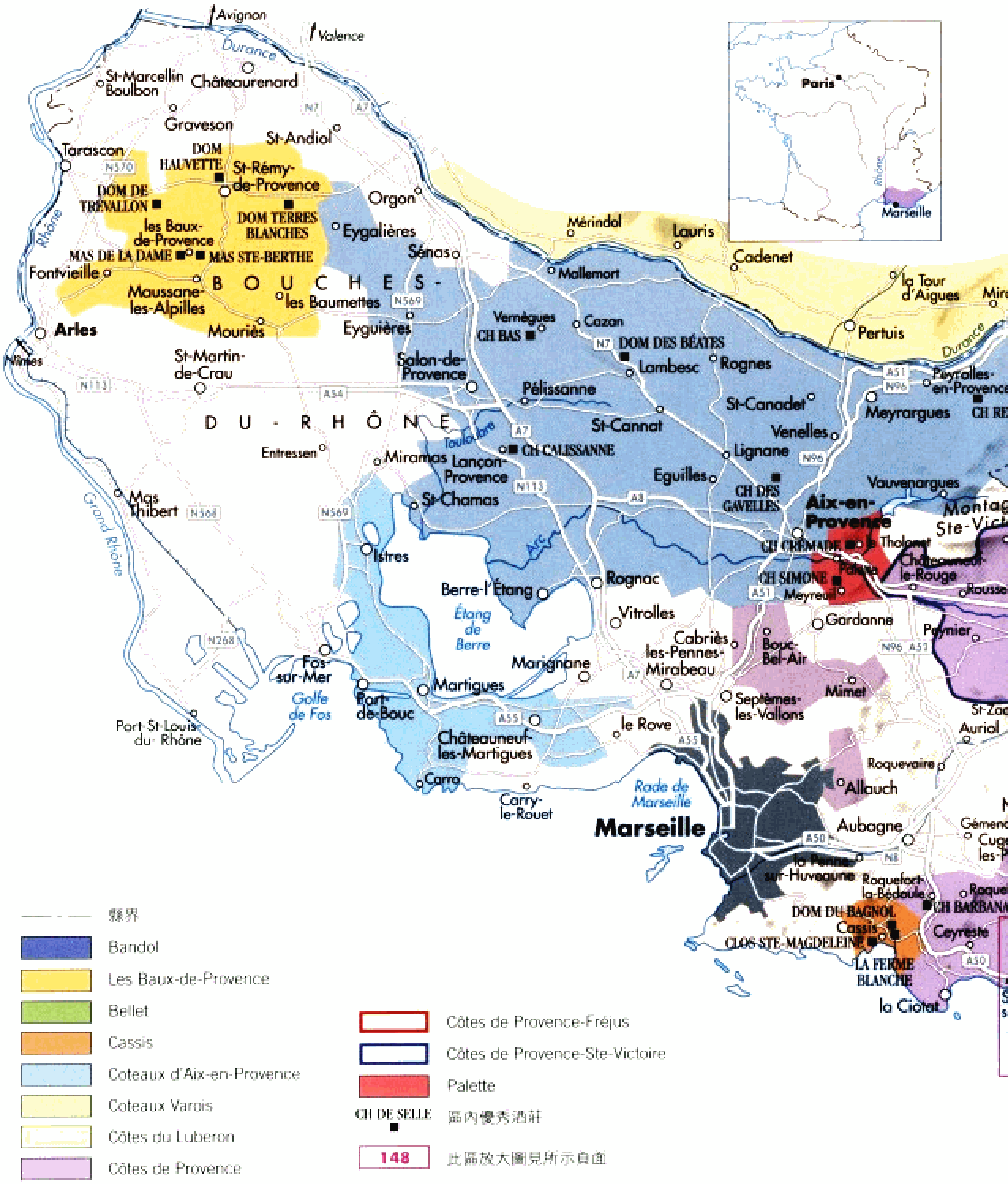
一波波的外來者從東、北、西、南（主要是19世紀的薩丁尼亞人）不斷湧入，也讓普羅旺斯擁有許多優秀且多元的葡萄品種，其中像Tibouren與Calitor（Pècoui Touar）這兩個葡萄品種，在其他地方根本鮮為人知。

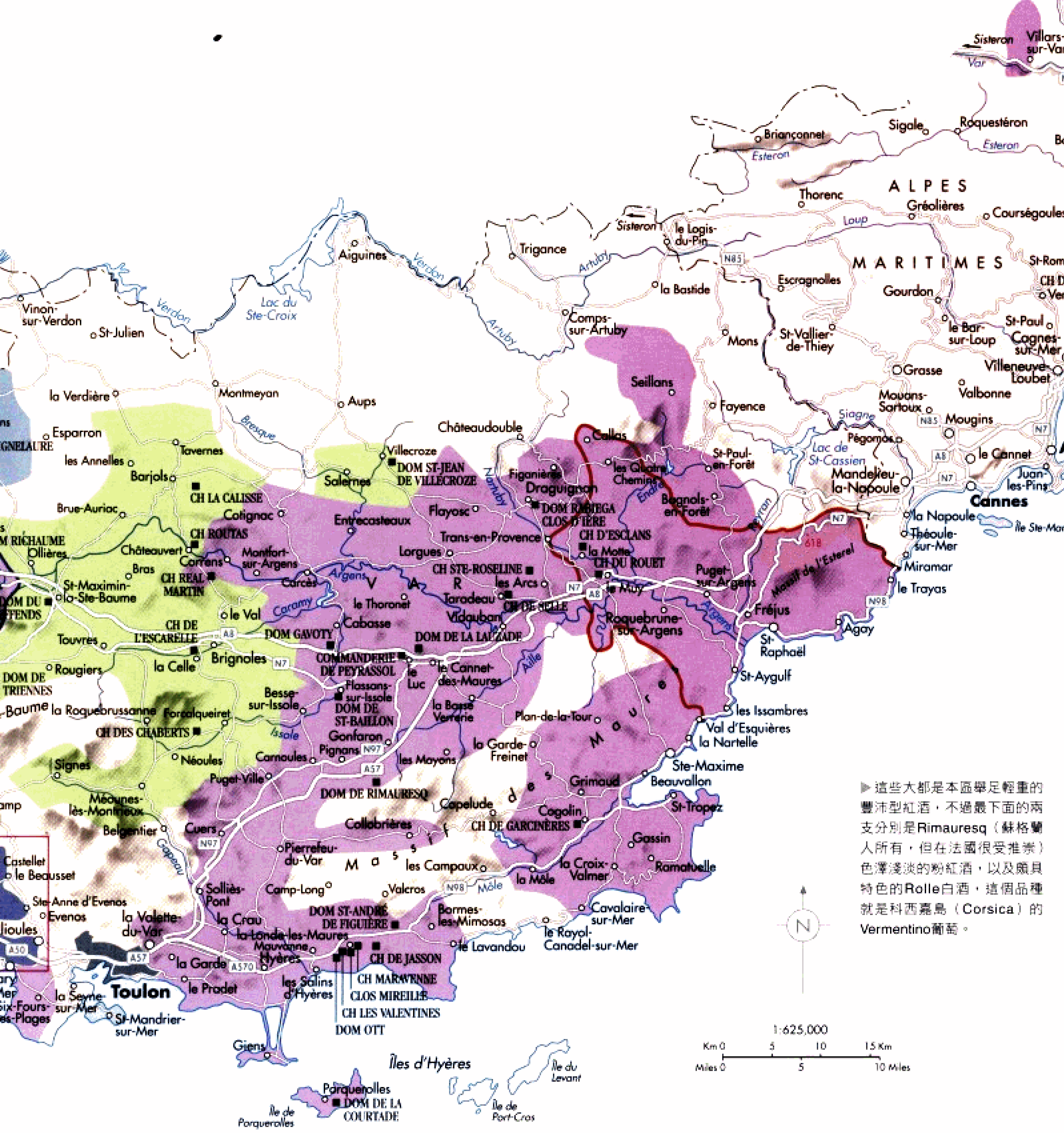
INAO近來著力的似乎是盡量削減本地卡利濃的數量（這個品種在20世紀初大量供應便宜、清淡的紅酒給法國北部），就像隆格多克區的作法一樣，並同時鼓勵栽種格那希和仙梭（用來釀造粉紅酒），以及口感堅實的慕維得爾和希哈。卡本內-蘇維濃在官方眼中看來，某種程度就像是居心不良的入侵者，因此必須小心控管。

因此，現在許多普羅旺斯的精彩紅酒（以及少部分白酒）都以地區餐酒等級銷售，包括小山城Les Baux的Domaine de Trévallon酒莊（堪稱是整個產區最好的一家酒莊）。最早在普羅旺斯以卡本內和希哈葡萄混釀的是Georges Brunet，他從波爾多的Château La Lagune酒莊來到Aix-en-Provence北邊廢棄的酒廠Château Vignelaure（Vignelaure目前的主人是一個愛爾蘭籍的馬術教練）。

這個地區如此悠久的一段釀酒史自然可以上溯到羅馬時代，而現在的普羅旺斯則擁有一些信譽卓著的獨立酒產區，其中最古老的或許是大學城Aix-en-Provence東邊的**Palette**產區，葡萄園分佈於Arc河畔石灰岩土質的向北區塊上，Rougier家族的Château Simone酒莊在此生產紅酒、白酒及粉紅酒已有200年以上，使用當地有如調色盤（palette）般的葡萄品種（產區名的命名緣由？），種類之多甚至超過教皇新堡所允許的品種數目。

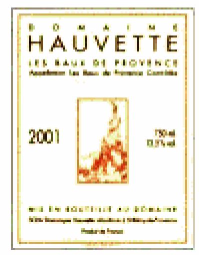
Cassis產區以馬賽市東邊的一個小港口為中心向四周分佈，也致力生產白酒，酒中特別的香料味很適合用來搭配馬賽魚湯（*bouillabaisse*）。在普羅旺斯最東邊的地方則有一些葡萄園區對抗著Nice市的擴張，這裡即是**Bellet**產區，海風和來自阿爾卑斯山的山風降低了這個產區的氣溫，這裡種有豐富的義大利葡萄品種，例如Braquet（Brachetto）、Folle Noire（Fuella）以及Rolle（Vermentino）。靠近觀光勝地的產區，想要找到便宜的酒款幾乎不可能。





▶這些大都是本區舉足輕重的豐沛型紅酒，不過最下面的兩支分別是Rimauresq（蘇格蘭人所有，但在法國很受推崇）色澤淺淡的粉紅酒，以及頗具特色的Rolle白酒，這個品種就是科西嘉島（Corsica）的Vermentino葡萄。

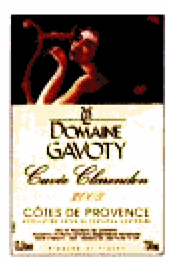


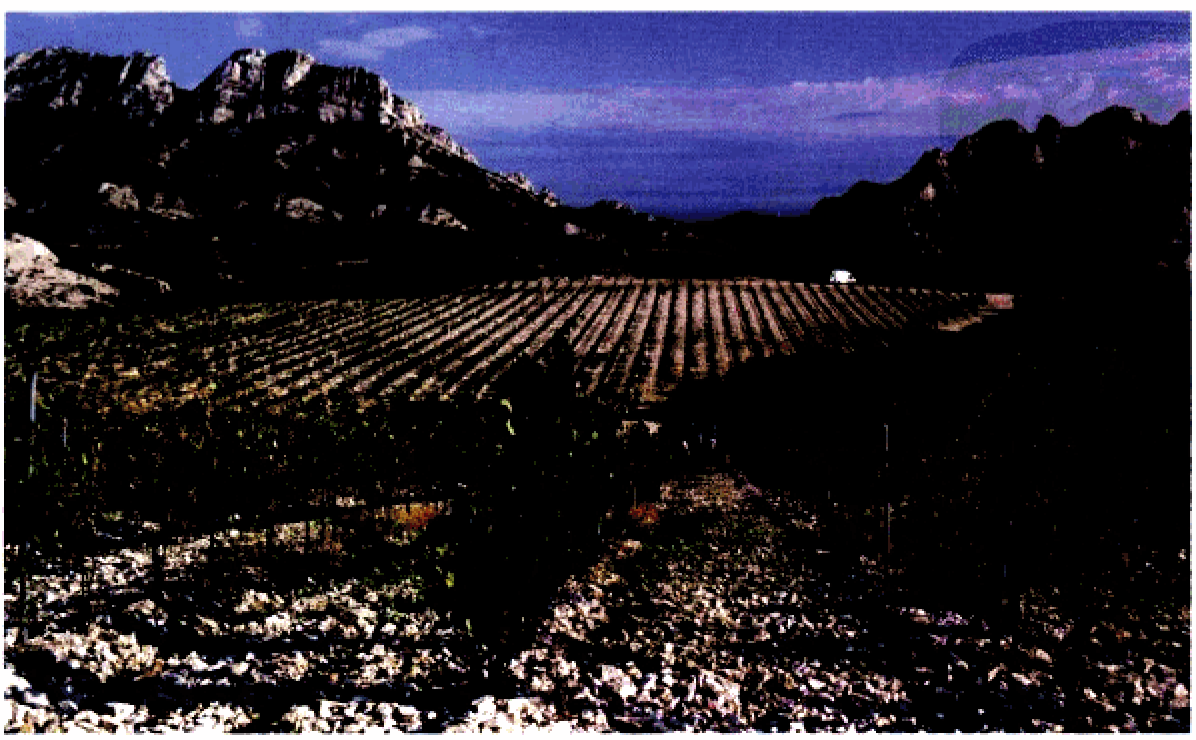












這些是在Bouches-du-Rhône省普羅旺斯St-Rémy市和小鎮Eygalières附近的葡萄園，不難看出當初何以沒人願意掏錢投資這裡的葡萄酒產業。

邦斗爾 Bandol

夾雜在松樹林之間的臺地向南傾斜，遠離充斥著觀光客的海港，但地中海的微風卻能夠送達這裡，這個法定產區邦斗爾讓人覺得遺世獨立且獨一無二。在這塊充滿陽光的法國東南角落，相較於遼闊如大海般的Côtes de Provence法定產區更顯得渺小。不過這個小產區卻生產出普羅旺斯最重要的葡萄酒，更滿足了許多現代葡萄酒愛好者對於愉悅的定義。

本區以生產紅酒為主，基本上是以流行的慕維得爾葡萄為主，這是法國所有法定產區中唯一大量使用此品種的產區。慕維得爾葡萄充滿了活力，野性香氣近似動物與青草味，很容易辨認，這個品種的生長期數一數二的長，幸虧這裡的氣候夠溫和才能充分成熟；多數邦斗爾紅酒具有成熟肉感的肥美風格，只要六、七年就能適飲。

不甜型粉紅酒主要以仙梭葡萄釀成，在當地頗受歡迎；至於邦斗爾白酒也有少量生產，採用的釀酒葡萄品種主要包括Clairette、Bourboulenc和白于尼（Ugni Blanc）。

這個小產區裡的風土條件變化非常大。慕維得爾的單寧在富含紅色黏土的土層上非常明顯，因此常常會與格那希及仙梭葡萄一起混釀。格那希可以輕易達到高酒精度，大都種植在北向的葡萄園。本區西北角的土質則富含卵石，從St-Cyr市到Le Brûlat村的年輕土層往往會釀出比較細緻柔順的酒款，而產區裡較老的土層則位於Le Beausset鎮的南邊。

那些海拔較高（如300公尺）的葡萄園，或者在Château de Pibarnon酒莊附近的葡萄園，產量都比較小，而且採收有可能會延到十月中旬。

邦斗爾一直為了適應外面世界而努力改變（一些特定的酒款引進頗受爭議的新橡木桶，但巨大的老桶仍是此區的常態），整體品質的表現令人激賞。其單位產量是法國最低者之一，而慕維得爾葡萄需要完全成熟才能釀造紅酒。幸運的是，在降雨後往往會吹起mistral海風而讓葡萄免於感染黴病。低酸度的慕維得爾並不好釀造，若是酒窖通風不良常會發展出一股怪味，可喜的是，邦斗爾的釀酒技術已經有長足的進步。





▶邦斗爾頂尖酒莊的遺珠，首推Peyraud家族的Domaine de Tempier酒莊，他們在本世紀邀請了團隊釀酒師Daniel Ravier加入。Henri de St-Victor伯爵以及他的家族所經營的酒莊Château de Pibarnon，擁有可眺望地中海的葡萄園。









科西嘉島 Corsica

科西嘉島比法國本土任何一個地方都來得陽光普照且乾燥，不過多山的地形也代表了島上風土條件的多元，只有七月及八月的乾燥是大致的共同點。島上在各方面都比法國本土更接近義大利，包括距離的遠近，不過其近代釀酒史，則主要受到法國的影響。當法國在1960年代失去阿爾及利亞後，一群身懷種植技術的除役軍人就移居到了未開墾的東岸。到了1976年，科西嘉島的葡萄園面積已經成長了四倍，而且幾乎都是大產量的葡萄樹。

科西嘉島大量增加了歐洲葡萄酒的產量，這要歸功於布魯塞爾和巴黎方面的大量資助，目前島上的釀酒設備已相當完善，釀酒師在法國本土的釀酒學校受訓，而島上的葡萄園則縮減許多，並只種植至少有可能會讓現代消費者想嘗試的葡萄品種。即使如此，島上絕大多數的酒款仍缺乏應得的重視。外銷最多的葡萄酒是最基本的地區餐酒，有著很有魅力的名字「美麗之島」（L'île de Beauté），以這個名稱銷售的葡萄酒幾近全島的一半產量。

科西嘉葡萄酒採用傳統葡萄品種釀造的比例日漸增加，這些本地種重獲重視且大都在多石的山丘上有最好的表現；而特別的是，釀造時普遍不採用橡木桶。

針對科西嘉島原生葡萄品種的研究一直都在持續進行，其中的Nielluccio葡萄就是托斯卡尼的山吉歐維列（Sangiovese），當初可能是由熱那亞人所引進，他們直到18世紀末之前一直都統治著科西嘉島。Nielluccio葡萄的種植面積超過島上三分之一的葡萄園，是北部法定產區**Patrimonio**的主要品種，這個產區由臨海的Bastia港往內陸一帶延伸。這是高聳崎嶇的整座島上唯一擁有石灰岩土層的地方，Patrimonio生產的是島上最優秀且最耐久藏的葡萄酒，包括堅實的隆河風格紅酒、完美均衡的白酒，以及高品質且濃郁的蜜思嘉天然甜葡萄酒（見144頁）。以往本區紅酒的單寧在年輕時會顯得艱澀而難以親近，幸運的是，在葡萄園種植和釀造技術兩方面的努力之下，近年來紅酒已開始呈現較熟的單寧。

Sciaccarello葡萄是個柔和許多的品種，種植面積約占全島葡萄園的15%，主要分布在島上花崗岩西岸的最古老產酒區，就在首都Ajaccio市一帶，以及Calvi港與海濱療養地Propriano附近的Sartène地區。Sciaccarello葡萄可以釀成非常易飲、柔順而含香辛味的紅酒與粉紅酒，酒精度高卻很活潑。

以蜜思嘉或本地的Vermentino葡萄（科西嘉島北部稱為Malvoisie de Corse）所釀造的甜酒，是北部狹長的科西嘉角（Cap Corse）特產。Rappu是在Rogliano村附近所生產的一款強勁的甜紅酒，以Aleatico葡萄釀成，也有許多不局限於本島的愛好者。在這個科西嘉島北端所生產的葡萄酒，一般標示為**Coteaux du Cap Corse**。

Vermentino葡萄是島上所有法定產區的主要白酒品種，也生產頗有特色的干白酒，從香氣集中到富含柑橘香味等風格都有。

西北邊的法定產區是**Calvi**，這裡栽種的品種是Sciaccarello、Nielluccio與Vermentino等葡萄，還有更多的國際品種，主要生產一系列酒體飽滿的佐餐酒；南部的**Figari**與**Porto-Vecchio**兩個小產區也是。在這個缺水的地方，幾乎沒有因為葡萄酒而獲得紓解，雖然Figari和Sartène看起來不像是釀酒地區，特別對白酒來說，但生產的白酒頗具現代感，充滿爽脆的果味。

相較於這些具有傳統個性的葡萄酒，沒有加註村莊名的一般Vins de Corse大都產自東部海岸平原的Aléria與Ghisonaccia兩個村鎮一帶，品質沒有特出之處。島上較好的一些釀酒合作社使用本地原生種與國際品種混釀的酒款，在銷售上已獲得成功。

島上新一代的種植者熱切地充分利用他們的風土條件來釀酒，市場上也熱切地在他們生產的葡萄酒中尋找一種地方性的（有些人可能會說是專屬的）難解的風味。



Vin de Corse

Vin de Corse-Coteaux du Cap Corse/Muscat du Cap Corse

Vin de Corse-Calvi

Vin de Corse-Sartène

Vin de Corse-Figari

Vin de Corse-Porto-Vecchio

Ajaccio

Patrimonio/ Muscat du Cap Corse

▼ 氣象站所在位置

科西嘉島氣象觀測點：Bastia港 ▼

緯度／海拔：42.33˚／10公尺

七月平均氣溫：23.3℃

年平均雨量：730公釐
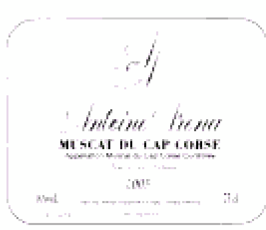
九月採收季雨量：65公釐

主要種植威脅：乾旱

主要葡萄品種：Nielluccio、Merlot、Vermentino、黑格那希、Sciaccarello



整座島嶼美得令人屏息，氣候比起當地人稱為「大陸」的法國本土要乾燥許多，這也使得島上的葡萄酒無論好壞味道都因此增強不少。



3|4



4|5



5|6

◁種植在科西嘉島北端的蜜思嘉葡萄可以釀出島上最具特色的葡萄酒。島上的領導酒莊Antonio Arena以左圖的村莊為據點。

侏羅 Jura

侏羅區的葡萄園一塊塊錯雜在森林與草地之中，感覺就像是位於法國最偏遠的山丘上。經過19世紀末葡萄根瘤蚜蟲肆虐後，產區面積雖然縮減了，但葡萄酒的種類仍然很多而且幾乎全是本地特產。法定產區Arbois、Château-Chalon、l' Etoile以及Côtes du Jura各具特色，而且對學習食物與餐酒搭配藝術的學生來說，這些產區都非常令人目眩神迷。

這是一個美食家的寶地，除了冬天山丘地的氣候嚴峻許多之外，在傳統美食、土層以及氣候方面都深受緊鄰西邊的布根地所影響。就像在金丘區，最好的葡萄園區都是坡度傾斜，有時還很陡峭，而為了捕捉陽光，因此都位於南向或東南向的坡地上。想當然爾，侏羅區的石灰岩特性也和布根地一樣（法定產區**l'Etoile**這個名稱，是由於土壤裡有細小的星形化石而得名）。

侏羅區栽種布根地的葡萄品種，包括一些黑皮諾以及大量的夏多內葡萄，目前已有愈來愈多人釀造布根地式非氧化風格的酒款，當地人稱之為花香型（*floral*）風格。

然而，最具特色的侏羅葡萄酒仍是以本地品種釀造，特別是晚熟的Savagnin葡萄，而且通常在培養階段謹慎地暴露氧化，這種方式稱為典型法（*typé*）或傳統法（*tradition*）。Savagnin葡萄往往會搭配夏多內釀造，使酒質更為濃厚有肉，常釀成口感緊密、帶有堅果類香氣的白酒，美味且獨特。

這個高貴的品種也是侏羅區有名的黃葡萄酒（*vin jaune*）的原料，釀造這種法國神似雪莉酒的葡萄酒類型，必須等到Savagnin葡萄非常成熟才採收，然後在老布根地橡木桶裡發酵後培養六年，期間葡萄酒會漸漸蒸發且氧化，但表面會有一層酵母，接近雪莉區著名的flor酵母菌（見206頁），但不完全相同。

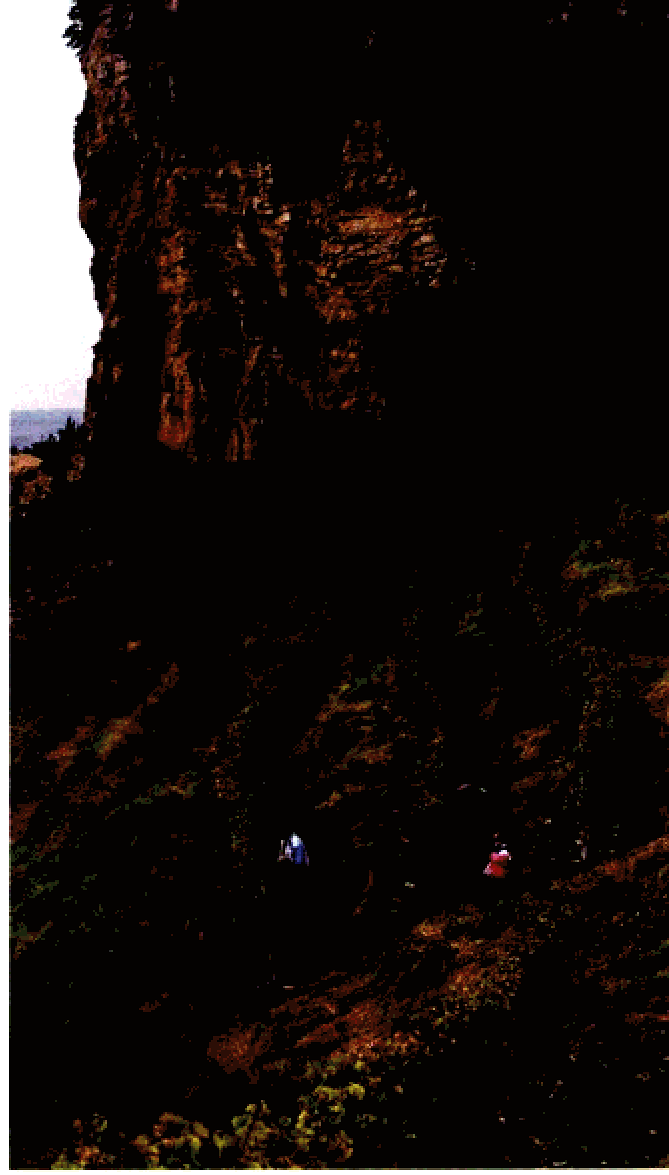
這種緊實、有著強烈堅果味的葡萄酒被裝在一種特別容量62cl的*clavelin*瓶裡，大概是原本一公升的酒在桶裡所剩下的量。這種黃葡萄酒不適合剛入門的葡萄酒新手飲用，可以陳放數十年，而且在品嘗飲用前最好能開瓶醒酒，適合用來搭配當地的布列斯雞（*poulet de Bresse*）。**Château-Chalon**這個法定產區只能生產這種奇特但出色的葡萄酒，不過侏羅全區都可生產黃葡萄酒，只是品質高低差異頗大。

侏羅最普遍的深色皮葡萄是香氣芬馥的Poulsard葡萄，通常稱為Ploussard，尤其是在**Arbois**的副產區Pupillin更是受到歡迎。這裡生產的紅酒很少會出現深紅色，不過相當有意思：柔軟、滑順，搭配當地野味更令人滿意。口感柔細的粉紅酒產量不少，事實上也有很清淡型的紅酒。

Trousseau葡萄是顏色較深且較少見的侏羅品種，栽種於Arbois產區內的北邊，以單一品種酒上市的情形愈來愈多。黑皮諾在Château-Chalon產區西邊的Arlay村表現似乎最好，而在本頁地圖南邊的西南角地區是重要性僅次於Arbois產區的法定產區**Côtes du Jura**，這個產區以生產白酒為主，包括黃葡萄酒。

侏羅一直以來都有生產傑出的氣泡酒，而以傳統法釀造氣泡酒的新進法定產區則是**Crémant du Jura**。不過比起侏羅濃甜的麥稈酒（*vin de paille*）就遜色一些，釀酒用的葡萄同樣採用來自全區的夏多內、Savagnin以及／或Poulsard等品種，通常會早採收且小心地在通風環境下乾燥直到一月份，當葡萄發酵後（酒精度至少15%），接著就放置在老桶中培養二或三年。就像黃葡萄酒，這些都是需要長時間陳放的葡萄酒。

最後一個地區特產是Macvin du Jura香甜酒，這是一種混合葡萄汁與葡萄白蘭地的香甜餐前酒。



Jean-Pierre Salvadori村的Puits-Saint-Pierre梯田葡萄園，就位於Château-Chalon村的下方，這些Savagnin葡萄看起來就像是野生的，或者真的是因為意外才種植在這裡。





◀這麼小的產區卻有風格殊異的許多種葡萄酒，從類似雪莉酒的黃葡萄酒、Château-Chalon到超甜的麥稈酒，還有別具特色的清淡型紅酒及堅果味的白酒。

薩瓦 Savoie

比較一下法國地圖，你會發現這個地區和整個波爾多酒區（見83頁）幾乎一樣大，然而薩瓦區的產量卻少到只有波爾多的五十分之一。這是因為本區的產酒區域，甚至是個別葡萄園的分布，實在是太零散了。由於山地遍布，能夠種植葡萄的地方太缺乏。這個法國的高山地區是個迷人的觀光勝地：冬天夠冷，吸引了成群的滑雪客；夏天時，湖泊則可為鄰近的葡萄園增溫。

薩瓦區的葡萄園總面積不大，但生產的葡萄酒種類卻非常多樣，主要是因為當地有非常豐富的特有葡萄品種，對外地人來說非常意外的一點是，幾乎所有的葡萄酒都以最基本的法定產區**Vin de Savoie**掛名銷售。

薩瓦的白酒產量是紅酒或粉紅酒的兩倍之多，而且淡雅、純淨、清新的酒款（風格就像是薩瓦山區的空氣、湖泊及溪流）與深沉粗獷酒款的比例大約是10：1，不過有些酒莊已經知道如何展現區內最有價值的黑皮品種Mondeuse美妙的一面。

這種帶有胡椒味的葡萄可以釀得很像薄酒來葡萄酒，有些會經木桶培養來強化風格，表現最好的是有著強烈梅子味且伴隨些許單寧澀味的酒款，嘗來十分可口好喝。絕大多數的葡萄酒還是以Jacquère葡萄釀成，是清淡、不甜的溫和型白酒，並以Vin de Savoie名義銷售，有點像是阿爾卑斯版的蜜思卡得。

不過，在整個大薩瓦地區內有14個獨立的葡萄園（*crus*），可以在某些條件下在酒標上標出名稱，每個葡萄園的條件都不相同，但都比基本的薩瓦葡萄酒嚴格。例如在雷蒙湖（Lac Léman，即日內瓦湖）的南岸，只種植特別受到鄰近瑞士青睞的夏思拉葡萄，酒標上允許標出*crus* Ripaille（風格可以相當濃郁，酒色呈金黃色）、Marin以及Marignan。（薩瓦省另有一個獨立的小法定產區**Crépy**，生產的葡萄酒風格近似）。

再往南走，位於Arve河谷的是Ayze葡萄園，生產以本地種Gringet葡萄釀造的無泡葡萄酒和氣泡白酒，這個品種是侏羅區Savagnin葡萄的近親。

薩瓦區第三個獨立的法定產區是**Seyssel**，以氣泡酒聞名，採用Altesse葡萄（見下方）及一些本地原生種的Molette葡萄釀成。這個產區的無泡葡萄酒主要也是以Altesse葡萄釀成，兩種類型的酒在過去都頗具盛名。

Seyssel產區北方的Frangy，也是一個獨立的葡萄園，專門生產具有當地特殊風格的Altesse葡萄酒。任何使用優質Altesse或Roussette葡萄，並在某些條件下釀造的薩瓦酒，另冠以特定的法定產區名Roussette de Savoie銷售（那些允許生產Roussette de Savoie的葡萄園在地圖上均以紅色標示）。

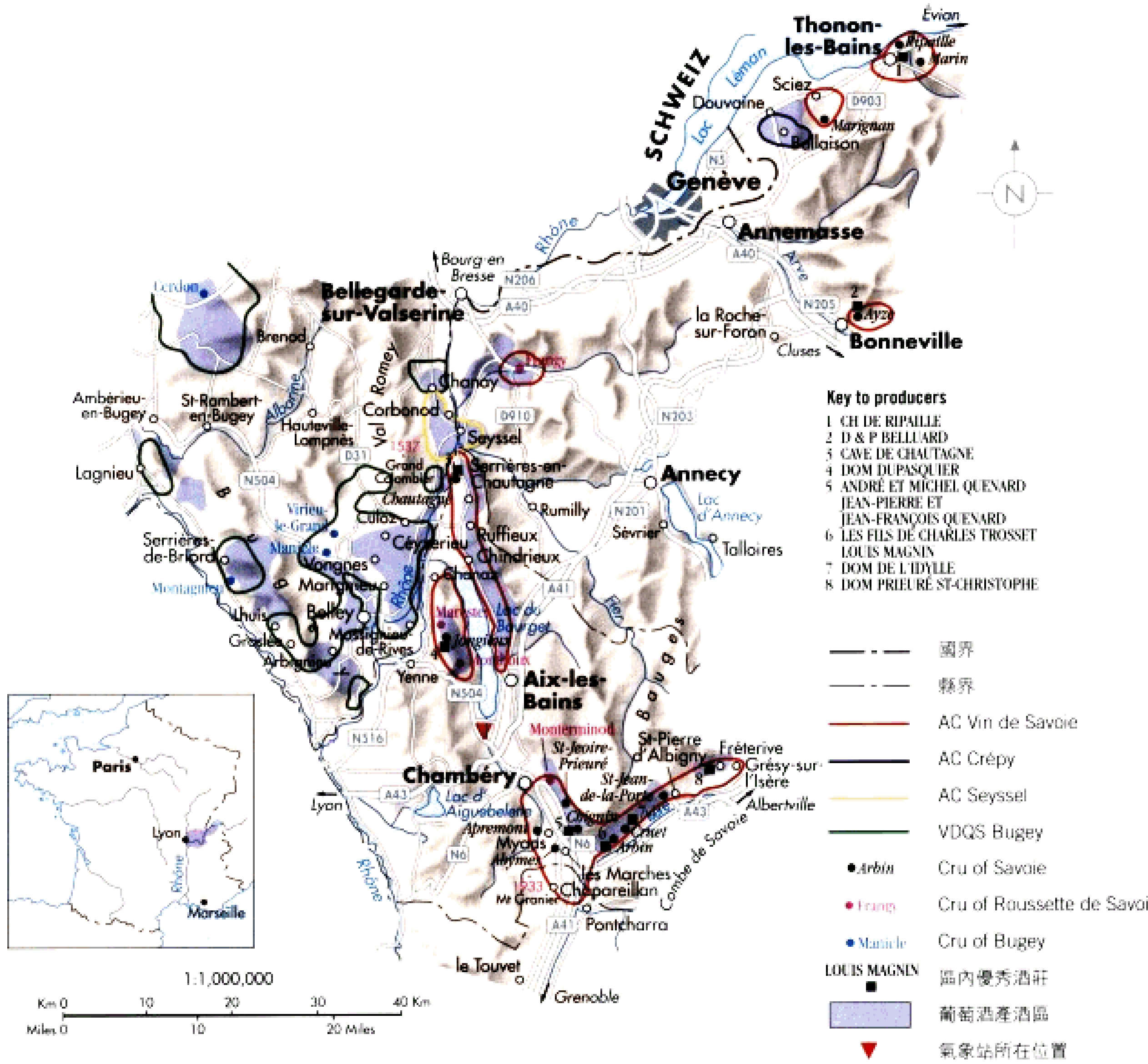
Seyssel產區以南是Chautagne的廣闊葡萄園，以生產紅酒著稱，特別是酒質粗糙的加美。Bourget湖的西邊是Jongieux葡萄園，若酒標上僅標出Jongieux的話，表示是全部採用Jacquère葡萄釀製，但這裡也有栽種一些Altesse葡萄。

Chambéry鎮南方有薩瓦區延伸最廣的葡萄園，這裡特產的藥草味苦艾酒現在已經很少見，葡萄園位於Granier山的南向及東南向的低坡處。這個區域包含了受歡迎的Apremont以及Abymes等獨立葡萄園，有些人認為比較內斂的Jacquère葡萄在這裡可以表現出最多的香味。

沿著Isère河往上到薩瓦深谷（Combe de Savoie），有一連串葡萄園栽種著薩瓦區所有的葡萄品種，特別是Jacquère葡萄和一些Altesse葡萄，其中又以Chignin葡萄園是薩瓦酒最出名的美味大使。當地最特別的酒款是Chignin-Bergeron，僅採用產自隆河區的胡珊葡萄釀成，這是薩瓦區最強勁且香氣濃郁的白酒之一。至於Mondeuse葡萄也可以在Chignin跟Arbin兩個葡萄園獲得良好的成熟度。

Seyssel和Ayze以外的區域，也以傳統法釀出一些細緻的氣泡酒，但是僅簡單以Vin de Savoie的名義銷售。

在爾杰湖西邊的**Bugey**產區，葡萄園裡種植著許多和薩瓦區相同的品種，還有一些特別成功的夏多內葡萄（不是夏思拉），生產的酒款精巧而複雜。Bugey產區的特產是清淡型的氣泡酒、白酒和粉紅酒，以及香氣平順的Roussette葡萄酒，特別是在Montagnieu與Virieu-le-Grand兩村。



薩瓦氣象觀測點：Chambery市

緯度／海拔：45.39˚／230公尺

七月平均氣溫：20℃

年平均雨量：1,220公釐

九月採收季雨量：105公釐

主要種植威脅：成熟度不夠、九月潮濕

主要葡萄品種：Jacquère、加美、Altesse、夏思拉、Mondeuse

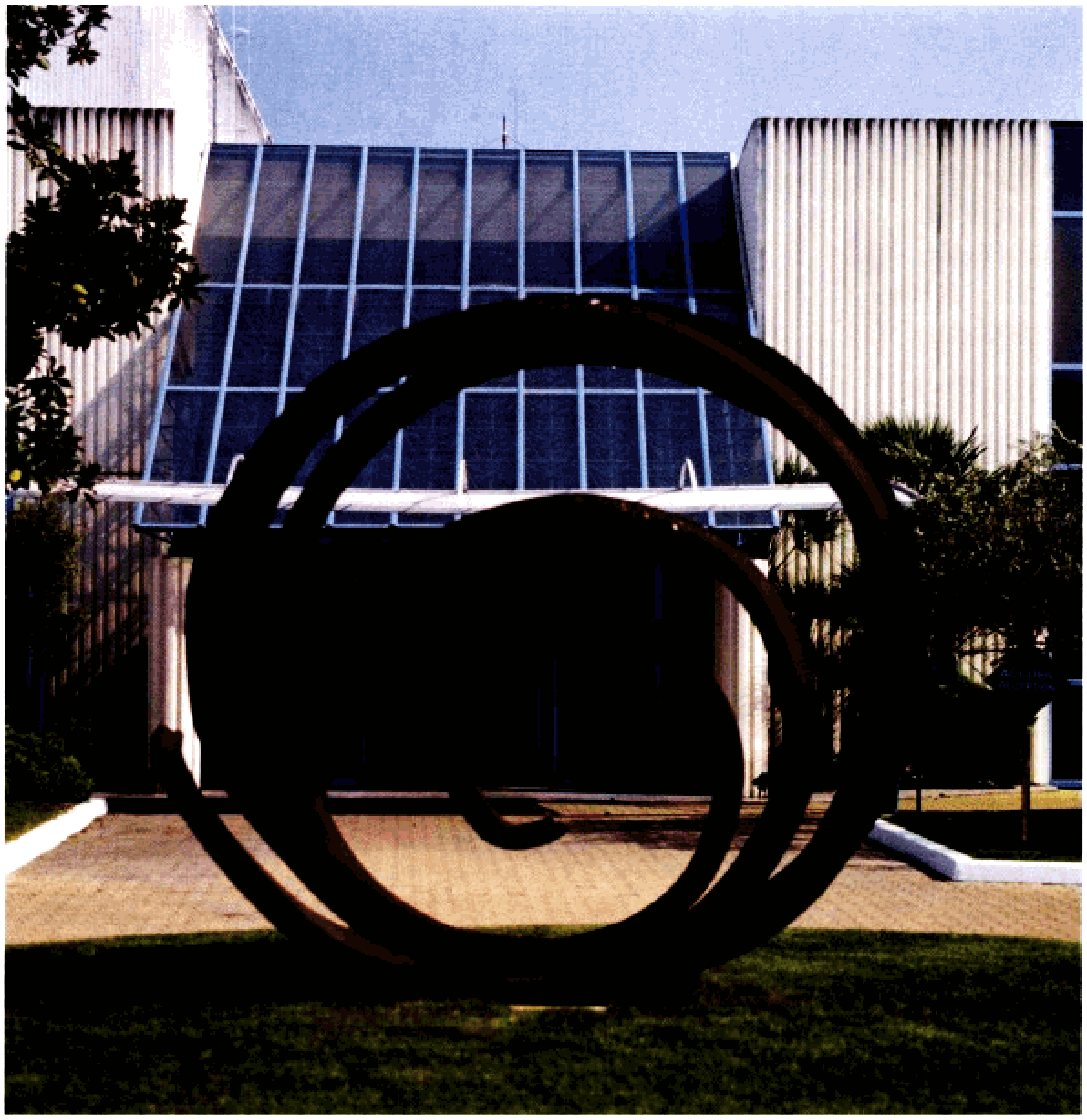
▼光看這些酒標就令人心曠神怡了，清新簡單的風格讓人想起高山上乾淨的空氣。Chignin葡萄園的Bergeron葡萄就是隆河谷地與過及南法地區的胡姍品種。











現代藝術相當適合Sète港的Skalli酒廠。他們的Fortant de France酒款展現了地區餐酒當代的一面，包含廣大的隆格多克-胡西雍區，用現代方法生產簡單易懂的單一品種葡萄酒，並反映在酒名和酒標上。下圖是位於奧德省Limoux鎮附近與眾不同的Domaine de Baron'Arques酒莊，來自Château Mouton-Rothschild酒莊的團隊在此釀造地區餐酒Vin de Pays de la Haute vallée de l'Aude，極盡發揮他們的波爾多經驗。



地區餐酒 Vins de Pays

地區餐酒雖然晚近才設立，卻是一種相當成功的法國葡萄酒官方分級。如果說VDQS等級（見52頁）是為了區隔準法定產區管制（AC）而特別成立，那麼創立於1973年（1979年才正式確定）的地區餐酒等級就是為了要區隔廣大的普級餐酒（Vin de Table）。

地區餐酒（或者說鄉村酒），可以看成是法國為品質較好的法國普級餐酒提供一個在廣大地理區域裡指明產地的機會。藉由地區餐酒這個等級，普級餐酒得以轉變成出自特定產地的地區餐酒。每個地區餐酒的名稱都很謹慎小心地命名，以免與法定產區的名稱混淆。

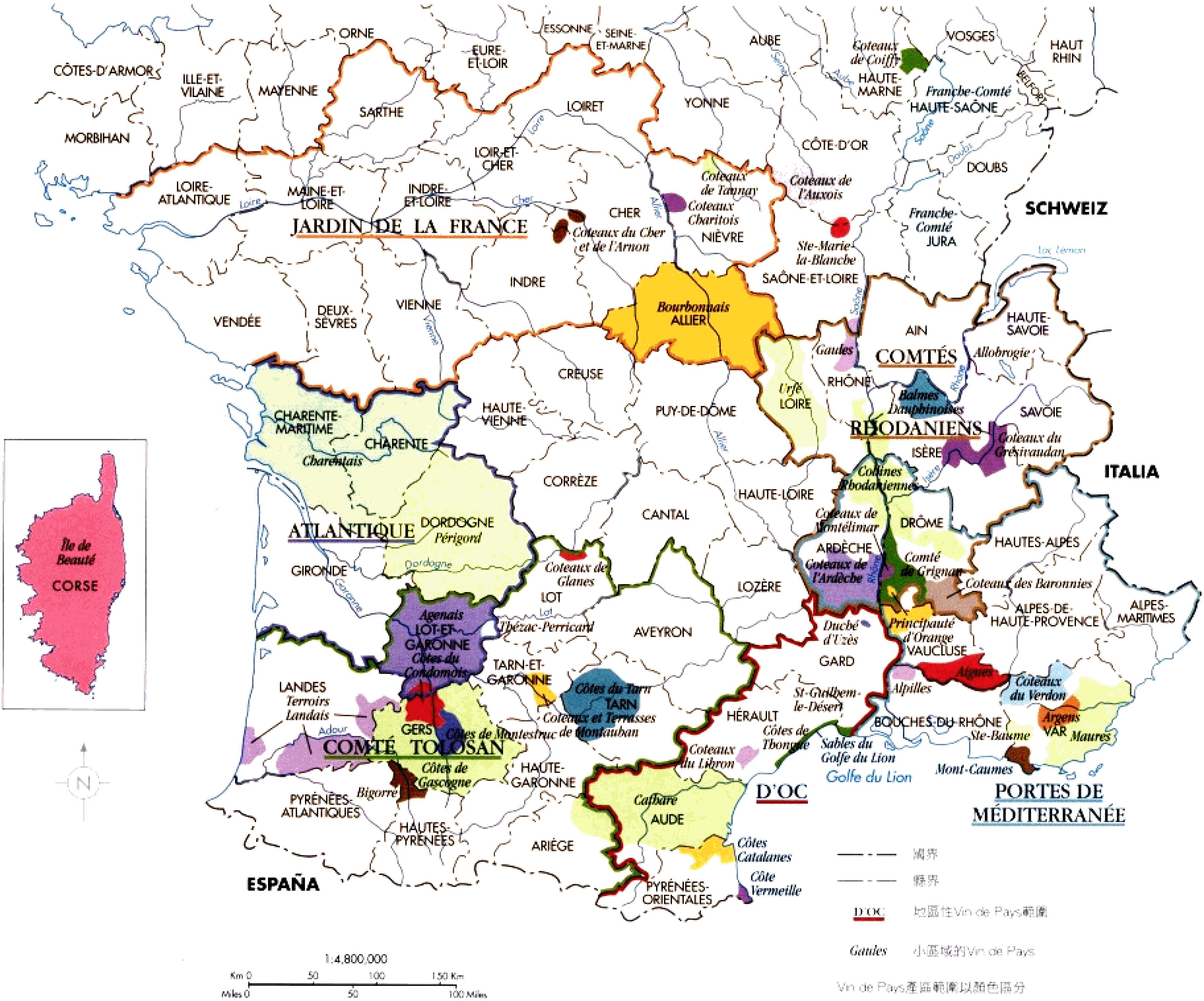
法國的地區餐酒總共有150個以上的名稱，讀起來充滿了詩意，會讓人聯想起法國各地的鄉村景色：河谷、丘陵、山丘、峽谷、鄉村、進行曲與子爵領地、芳香與封地。有誰能夠抗拒像是天堂谷（Vallée du Paradis，位於柯比耶Corbières東北方的區域）或美麗之島（L'Ile de Beauté，科西嘉島的地區餐酒）如此美妙的名稱呢？

地區餐酒分成三個層級：將近100個小區或地帶、54個省（確切來說都不是那些生產「高檔酒」的省份，如阿爾薩斯、波爾多及金丘）以及六個大區。這六個大區，分別是：羅亞爾河流域，另一個美妙的名稱是「法國庭園地區餐酒（Vin de Pays du Jardin de la France）」；波爾多全區；干邑區及多爾多涅，即「阿基坦地區餐酒（Vin de Pays de l'Atlantique）」；剩下的法國西南部大半地區，即「多羅松伯爵領地地區餐酒（Vin de Pays du Comté Tolosan）」；法國東邊，即「隆河伯爵領地地區餐酒（Vin de Pays des Comtés Rhodaniens）」；法國東南邊及科西嘉島，即「地中海門戶地區餐酒（Vin de Pays Portes de Méditerranée）」；以及隆格多克及胡西雍全區，即「歐克地區餐酒（Vin de Pays d'Oc）」。最後一個是目前最重要的地區餐酒，可再細分出近60個當地的小產區，但因為太小了所以無法全部標示在地圖上。

另外還有一個已經在規劃但引起許多討論及爭議的計畫，那就是一種超級地區餐酒的分級，稱為Vin de Pays des Vignobles de France：在地區餐酒的範疇下，可混合來自法國各地的葡萄酒。這個構想顯然違背了法國區分完善的地理特色，但仍然跟普級餐酒有很大的不同，普級餐酒也可以混合產自法國任何地方的葡萄酒。

地區餐酒的規範比普級餐酒來得嚴格，後者不像地區餐酒可以標示年份。地區餐酒規範了嚴格的產地以及最高每公頃9,000公升（紅酒和粉紅酒為8,500公升）的單位公頃產量，還有最低酒精度以及官方允許使用的葡萄品種（通常是廣泛的當地品種加上經過挑選的主要國際品種）。

有些地區餐酒的產區名比較常被使用，有些則幾乎荒置不用了，其中d'Oc地區餐酒的年產量則接近3億5千萬公升，遠超過法國葡萄酒每年總產量的



5%（南法基本上是個紅酒產區，這個數字也說明了何以高達70%的地區餐酒是紅酒）。

地區餐酒讓酒農可以跳脫法定產區管制的限制，允許使用的葡萄品種比較寬鬆，單位公頃產量也可以高一些，而且沒有最低葡萄樹齡的要求，在地理區域的限定上也寬鬆許多。

舉例來說，隆河北部的酒農可以將太年輕而無法釀製Condrieu的葡萄樹，或者是產自法定產區管制範圍以外的希哈葡萄酒，以Vin de Pays des Collines Rhodaniennes的名義銷售。至於像布根地的Louis Latour或薄酒來的Georges Duboeuf等酒商則可將觸角延伸到南部去，銷售以黑皮諾和維歐尼耶釀成的Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche。

另外，蜜思卡得的酒農想要在他們的地區爭取夏多內愛好者的青睞，也可以使用Vin de Pays du Jardin de la France的名稱來生產夏多內。

我們也可以這樣說，地區餐酒的等級拯救了數千名法國西南區的酒農。產量多到令人困擾的葡萄原本是要用來釀造雅馬邑和干邑蒸餾酒（見53頁地圖），現在則可各自使用Vin de Pays des Côtes de Gascogne和Charentais的名義生產爽脆的白酒。新興的Vin de Pays de l'Atlantique和Vin de Pays des Gaules，則分別為波爾多和薄酒來等產區的基本酒找到新的希望與市場出路。

地區餐酒目前占法國葡萄酒總產量的三分之一以上，其中有不少在以往只能被列入普級餐酒的最基本等級。至於地區餐酒在外銷市場的成功，多半要歸功於這些葡萄酒的訴求和傳統的法式作風不同：超過40%的酒款除了標示它們的地理來源之外，酒標上還標出夏多內和梅洛等國際知名品種的葡萄名稱。地區餐酒等級讓法國葡萄酒得以和新世界葡萄酒爭取一席之地。

或許在許多法國人的眼中，地區餐酒還不登大雅之堂，但像在德國和英國等許多外銷市場上，單一品種葡萄酒至少已經是常見且受歡迎的酒款了，而且比起複雜的法定產區系統顯然也簡單易懂多了。



義大利



即使今時今日，有許多其他覬覦者，Castiglione Falletto村所生產的酒款雄壯飽滿，仍是有義大利「葡萄酒之王，王者之葡萄酒」譽稱的巴羅鑓（Barolo）紅酒的完美典範。

義大利 Italy



法國的特出之處不只在於出眾的品味，規律同樣重要。相對而言，義大利雖然在品味上比起法國毫不遜色，但遵守規律就完全不是義大利會奉為圭臬的重點：至少，規律的重要性遠不如創意。義大利擁有最多樣化的個別葡萄酒風格、區域氣候：最重要的，他們還擁有全球葡萄酒生產者所能運用的最多原生葡萄品種。當然，義大利也將此發揮得淋漓盡致。儘管法國仍被視為是高品質葡萄酒的祖國，但義大利卻因為鮮明的葡萄酒性格而擁有和法國同等的地位，雖然這些迥異的葡萄酒性格，有時可能令人抓狂。最高品質的頂級義大利葡萄酒，往往帶有獨特的活力和風格；在最廉價的日常餐酒部分，義大利雖然不能免俗地和其他主要的歐洲產酒國一樣，仍有許多表現平庸、產量過大的葡萄樹，但這些葡萄樹的數量正在迅速減少；至於介於中間的中價位葡萄酒，近年也因為品質大幅提升而讓人激賞，特別是白酒。

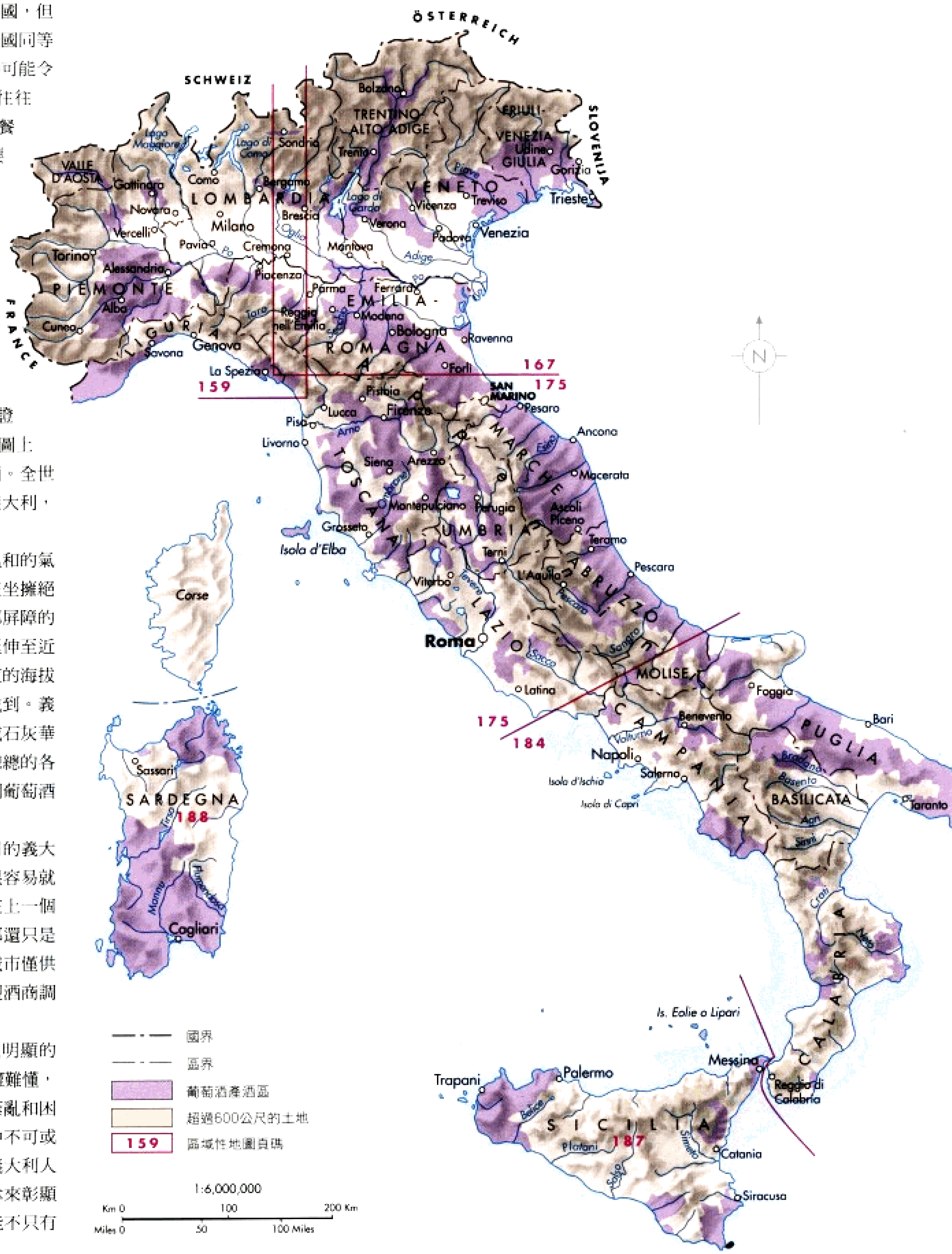
有些人或許會認為這是天經地義。畢竟，遠在希臘人移居義大利時，他們就稱義大利是Oenotria——葡萄酒的國度（或者嚴格來說，是葡萄樹的樂土——總之，這證明了他們在葡萄種植方面的企圖心）。從地圖上我們更能清楚看出，義大利幾乎無處不產酒。全世界只有法國可能在葡萄酒的產量方面超越義大利，而且未必每年都能如此。

從地理學上來看，如果說坡度、陽光及溫和的氣候是釀出好酒的基礎，義大利更沒有理由在坐擁絕佳品種的情況下釀不出好酒。義大利從北部屏障的阿爾卑斯山脈以南，一路有狹長山脈往南延伸至近北非的獨特地形，意味著各種適合葡萄種植的海拔高度、緯度、日照的組合，幾乎都能在此找到。義大利還有許多火山性火成岩土壤，石灰岩或石灰華也很常見，砂礫黏土更是所在多有。林林總總的各種地形地勢，想要以一篇概論來闡釋義大利葡萄酒更加困難。

正由於義大利是如此適合葡萄種植，今日的義大利又充滿絕佳且性格獨特的葡萄酒，我們很容易就會忽略這些現象不過只發生在近幾十年。在上一個世代，當時由釀製者裝瓶的義大利葡萄酒都還只是極少數。當時大部分的葡萄酒都是運到大城市僅供當地飲用，所出口的葡萄酒也多半是由大型酒商調配混合而成。

因此，義大利酒標在外地人心中會造成明顯的「未開化」印象，也就不足為奇了。酒標的艱澀難懂，主要來自於各種無法理解的名稱所造成的紊亂和困惑。正由於葡萄酒無所不在、在日常生活中不可或缺，而且出自許多驕傲且崇尚獨立自主的義大利人之手，所有可以想像得到的名稱類型都被拿來彰顯酒款的獨創性。於是，一款酒的酒標上可能不只有官方規範的法定產區名稱、生產者名稱，同時還有酒莊的莊園名稱、莊園中某塊特定葡萄園名稱，或者讓生產者為之著迷的任何其他東西的名稱。背標多半不會更有幫助，此外，地區名在酒標上相當罕見，而鮮為人知的小鎮名稱往往是酒標上唯一的地理線索。義大利仍需要一套能夠清楚明定生產者、產地，以及哪個才是最主要名稱的酒標標示系統（這並不代表要建立一套全新的葡萄酒法律）。

從1960年代起，義大利政府就著手進行一項艱難任務：規畫出一套能和法國的AOC法定產區抗衡的產區制度。結果這項被稱為DOC（Denominazione di Origine Controllata）的義大利法定產區制度，劃分出包括產區範圍（但多半太寬鬆）、最大產量（同樣很寬鬆）所能使用的特定葡萄品種，以及生產釀造的方式。比DOC更高一等的還有DOCG等級（此一等級的法定產區不只受到控管，還獲得「保證」——多細微的差異），並且終於在1980年代，由品質明顯更優越的巴羅鏤（Barolo）、巴巴瑞斯





矗立在Vignamaggio酒莊的一尊塑像，比起其他地方，藝術在義大利葡萄酒中仍扮演重要的角色，彷彿見證著風格卓越的酒瓶及酒廠。

柯（Barbaresco）、Vino Nobile di Montepulciano、蒙塔奇諾布雷諾（Brunello di Montalcino）獲得；修正過的奇揚替（Chianti）也因為品質提升而名列其中（參見下面經大幅擴張的DOCG產區名單表格）。

過去多年來，基本的DOC制度的嚴重缺點逐漸凸顯。此項制度只能讓各產區多數釀酒師所採行的做法愈來愈陳腐，特別是過於寬鬆的產量限制，完全忽略了品質上的要求。事實上，這些法規也懲罰了那些積極追求品質、知道在葡萄品種或熟成技術上的特定改變可以明顯改善酒款品質的釀酒師。結果是，在1970年代和1980年代，出現了大量比多數DOC等級酒評價及售價更高的日常餐酒Vini da Tavola。

1992年，當局通過了一項重建所有法定產區制度的新法規，包括對最高產量的限制，從最高等級的DOCG往下逐漸放寬至DOC，以及特別為那些創新的Vini da Tavola增添一項新的等級：IGT（Indicazione Geografica Tipica）。就像法國的地區餐酒，IGT也能以地區和品種名來標示。

理論上，IGT的地位應該低於DOC，但實際上，市場卻對許多IGT有不同的看法——特別是那些用現在已遍植於義大利的非傳統品種所釀成的酒款。比方帶領這波入侵潮流的卡本內-蘇維濃（在19世紀初期才被首次引進）和夏多內，但接著進攻的梅洛、希哈以及其他許多品種，目前都已經在義大利廣為種植。在60多個IGT產區中，以那些和義大利19個行政區同名的最廣為人知。IGT產區名在許多酒標上愈來愈常見，很大的原因應該是許多區的名字——例如翁布里亞（Umbria）、西西里（Sicilia），比起那些個別的DOC名更能引起市場共鳴。

左頁地圖可以幫助讀者理解產區的大致位置，隨後各產區還有更詳細的地圖。本書將義大利劃分為西北、東北、中部及南部四大部分，所有現存的重要DOC和DOCG產區都會一一介紹；而產區相當複雜的優質產酒中心，還有各自的詳盡地圖。

至於酒呢？所有義大利最好的葡萄酒難道都還是紅酒？大多數，但絕非全部。義大利早在1960年代就習得如何釀造「現代化」（即清新爽口）的白酒，1980年代，當地酒款甚至找回了那些曾經在現代化釀造過程中喪失的性格和特徵，並在1990年代晚期獲致成功。今天的Soave、Verdicchio、灰皮諾（Pinot Grigio）等白酒不只是單純擁有怡人的水果風味，還能表現出複雜深度。

義大利的紅酒更是持續的精益求精。從絲緞般的纖柔質地到深濃紫色，強而有力，從令人敬畏的原生葡萄品種到國際化的標準卡本內，都被以各種風格與芳香表現凸顯其中。這股以極速掀起的葡萄酒品質革命，除了要歸功於歐元崛起外，某一群經常遊歷海外的釀酒顧問所提供的建議也功不可沒（或許有人會認為這群顧問有過度集中的問題）。這些釀酒專家，如今許多都在義大利亟需的葡萄園復興運動中扮演愈來愈吃重的角色。愈來愈多的戶外葡萄園或室內酒窖，都將注意力改放在品質而非產量上，過去葡萄園常見以產量為主的高架（tendone）整枝系統（其實更適用於生食葡萄），逐漸在地景中消失。

然而，要符合義大利的精神，所有義大利葡萄酒都必須以佐配義大利極端多樣的美味菜色為前提來界定其品質。義大利的天賦在於饗宴，在絕妙的義大利饗宴中，葡萄酒扮演的正是最重要的配角。

DOCG 酒款

皮蒙區（Piemonte）
Asti、Moscato d'Asti；Barbaresco；Barolo、Brachetto d'Acqui或Acqui；Dolcetto di Dogliani Superiore或Dogliani；Gattinara；Gavi或Cortese di Gavi；Ghemme；Roero

倫巴底區（Lombardy）
Franciacorta；Sforzato della Valtellina或Sfursat della Valtellina；Valtellina Superiore

唯內多區（Veneto）
Recioto di Soave；Soave Superiore；Bardolino Superiore

弗里尤利區（Friuli）
Picolit；Ramandolo

艾米里亞-羅馬涅區（Emilia-Romagna）
Albana di Romagna

馬給區（Marches）
Conero；Vernaccia di Serrapetrona

托斯卡尼區（Tuscany）
Brunello di Montalcino；Carmignano；Chianti；Chianti Classico；Morellino di Scansano；Vernaccia di San Gimignano；Vino Nobile di Montepulciano

阿布魯佐區（Abruzzo）
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

翁布里亞區（Umbria）
Montefalco Sagrantino；Torgiano Rosso Riserva

坎佩尼亞區（Campania）
Fiano di Avellino；Greco di Tufo；Taurasi

西西里島（Sicilia）
Cerasuolo di Vittoria

薩丁尼亞島（Sardinia）
Vermentino di Gallura

酒標用語



這是義大利最簡明易懂的酒標之一，出自一家相對較新的酒廠；不過上面找不到任何關於酒款產區的線索。

品質分級

保證法定產區 Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
公認為義大利最優質的最高等級酒，或由強而有力的政治家所支持的酒。

法定產區 Denominazione di Origine Controllata (DOC)
義大利等同於法國AOC法定產區的等級（見52頁）。

地區餐酒 Indicazione Geografica Tipica (IGT)
義大利近期才推出，對應法國Vin de Pays（見150頁）的新分級。

日常餐酒 Vino da Tavola
義大利最普通的葡萄酒等級，一般日常用餐酒。

其他常見用語

Abboccato 微甜
Amabile 半甜
Annata 年份
Azienda agricola 不買進葡萄或葡萄酒的酒莊，與azienda vinicola不同
Bianco 白酒
Cantina 酒窖或酒廠
Cantina sociale, cantina cooperativa 釀酒合作社
Casa vinicola 葡萄酒公司
Chiaretto 酒色極淡的紅酒
Classico 最初始（未擴增之前）的傳統產區
Consorzio 葡萄農（酒農）公會
Dolce 甜
Fattoria 農莊
Frizzante 微泡酒
Gradi (alcool) 酒精濃度
Imbottigliato (all'origine) 原廠裝瓶
Liquoroso 酒精度強，通常指加烈的葡萄酒
Metodo classico, metodo tradizionale 瓶中二次發酵的氣泡酒
Passito 以風乾葡萄釀成的風味濃郁酒款（多半為甜酒）
Podere 比**fattoria**規模更小的微型農莊
Recioto 以半風乾葡萄釀成的唯內多區特產
Riserva 經過較長陳年期的珍藏酒款
Rosato 粉紅酒（在義大利較少見）
Rosso 紅酒
Secco 不甜（干）
Spumante 氣泡酒
Superiore 陳年期比一般DOC等級更長的酒，通常酒精濃度也高出0.5%－1%。
Tenuta 小莊園或小酒莊
Vendemmia 年份
Vendemmia tardiva 較晚收成；遲摘型
Vigna, vigneto 葡萄園
Vignaiolo, viticoltore 葡萄種植者
Vino 葡萄酒

義大利西北部 Northwest Italy



一出Sóndrio省，就可見到Inferno葡萄園外的陡峭斜坡上聳立著St Pietro教堂的塔樓。這個緊鄰瑞士的Valtellina副產區，正是內比歐露葡萄的極北產區。

對所有葡萄酒愛好者來說，一提到義大利西北部就會聯想到皮蒙區（Piemonte，英文Piedmont），其實西北部的偉大葡萄園不只是在阿爾巴市（Alba）和阿斯堤（Asti）附近的朗給（Langhe）和Monferrato山丘（詳見右頁地圖）。本區最重要的葡萄品種——內比歐露（Nebbiolo），在當地許多產區都有絕佳的優異表現，其中尤以諾瓦拉（Novara）和Vercelli以北的丘陵地區（也是知名的產米區）最著名；在當地被稱為Spanna的內比歐露品種，是附近至少六個DOC產區的主要品種，而且每區的土質都不同。

屬於DOCG等級的**Gattinara**產區，被認為是內比歐露品種的最佳表現；酒款同樣傑出的還有**Ghemme**（同屬DOCG）和**Lessona**兩個產區；此外，**Bramaterra**產區也有相去不遠的水準。這些產區都受惠於近阿爾卑斯山的氣候、位處朝南的向陽坡地，以及明顯比朗給地區土壤酸度更高且排水良好的冰河土壤。事實上，酒款的差異仍取決於種植者以及調配品種Bonarda或Vespolina葡萄的用量。儘管這些酒可能沒有巴羅鏤的酒體和濃郁度，卻不乏優雅的香氣。過去可能會因為瓶中陳年而帶有明顯動物野味的Spanna，近年來也和其他酒款一樣，受惠於橫掃義大利的陳年新觀念。比方Lessona產區的Propriet Sperino和Boca產區的Le Piane，就傾全力重建該區酒款在150年前遠勝於朗給酒款的高度評價。

內比歐露也種植在倫巴底（Lombardy）和瑞士的交界處。位於Adda河北岸、南向避風向陽處的Valtellina產區，當地稱之為Chiavennasca，釀出強而有力的酒款。產自本區心臟地帶——包括Grumello、Inferno、Sassella及Valgella四座葡萄園在內的**Valtellina Superiore** DOCG，品質則更勝過許多單純的Valtellina酒款。本區另外還生產以半風乾葡萄釀成的不甜Sfursat（Sforzato）。

在Turin市以北，往上經d'Aosta谷地和白朗峰（Mont Blanc）通往法國的方向，還有另外兩個名氣響亮但產量卻很少的內比歐露小產區：**Carema**和**Donnaz**。**Carema**仍屬於皮蒙區（卻將內比歐露葡萄稱為Picutener）；產於Donnas鎮的**Donnaz**則是位於邊界旁的d'Aosta谷地（義大利最小的葡萄酒區）。儘管此地的高山氣候可能讓這些內比歐露不像來自低緯度產區的酒款那麼壯盛、酒色不那麼深濃，但此地的酒款卻以獨到的優雅細膩吸引追隨者。

Aosta鎮當地的紅酒品種Petit Rouge，嘗起來和Mondeuse of Savoie葡萄有幾分相似，酒色深濃、清新，帶有漿果口感的清爽風味。這是涵蓋在d'Aosta谷地DOC產區內的Enfer d'Arvier及Torrette等幾個酒款類型的基礎。Fumin葡萄品種，則是被釀成其他更能陳年的紅酒。酒產豐富的本區還以進口葡萄品種釀出罕見的白酒，例如極其清淡的Blancs de la Salle、Blancs de Morgex，以及用來自瑞士的馬爾瓦西（Malvoisie）和Petite Arvine兩種葡萄釀成、口感更陳厚的酒款，還有一些在當地贏得好評的夏多內。

當皮蒙區多山的狂暴氣候和倫巴底平原在東部會合後，變化極端的高山氣候也跟著和緩下來。支撐倫巴底農業的Oltrepò Pavese地區，正位於Pavia省Po河的另一邊，許多義大利用來釀製氣泡酒的最好黑皮諾和某些白皮諾都是產自此處。

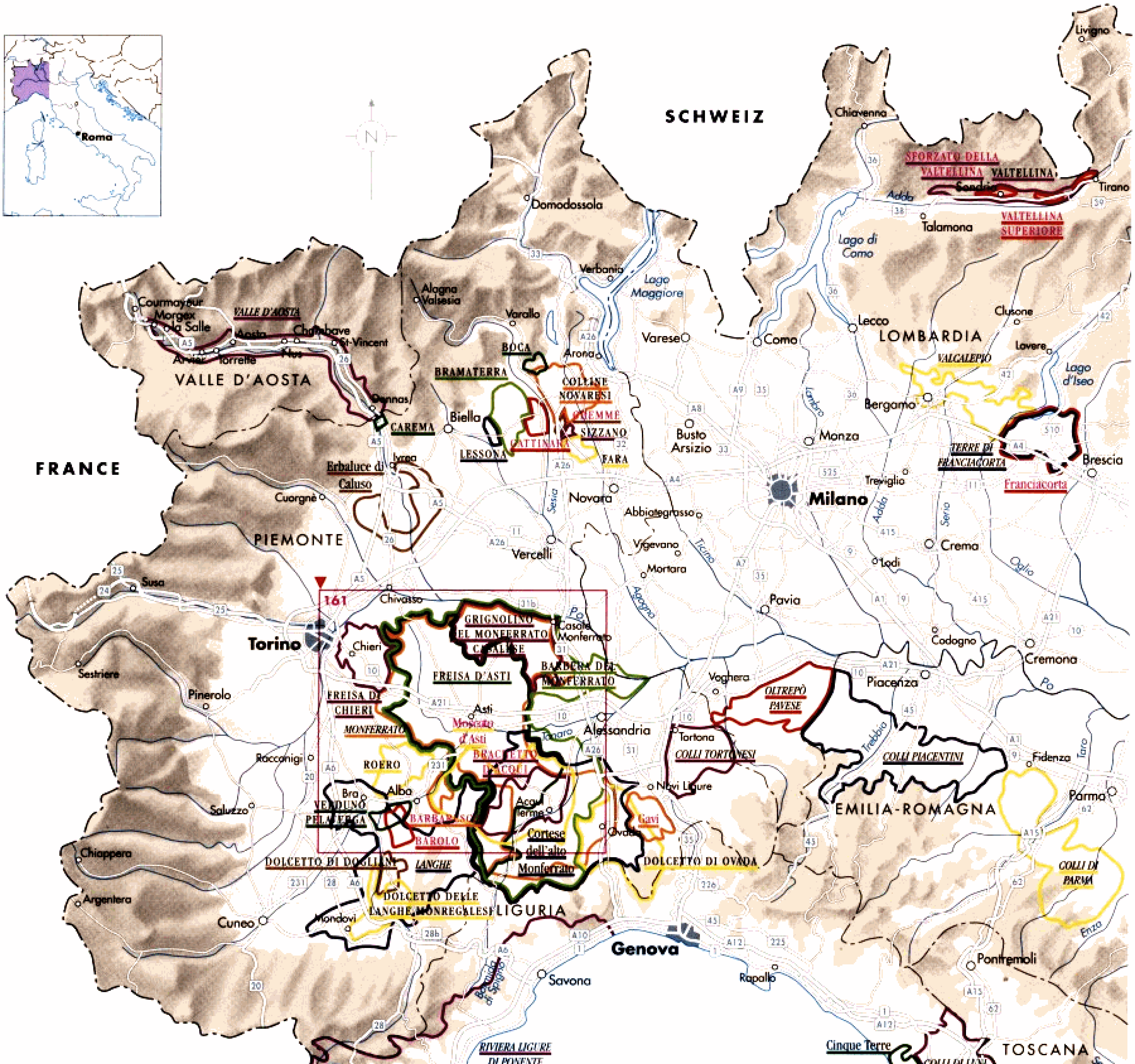
名為**Oltrepò Pavese** Rosso的DOC，是以三分之二的巴貝拉（Barbera）混合其他當地品種釀成，其中Bonarda葡萄（在Oltrepò Pavese地區，Bonarda其實是當地品種Croatina的別名）又是諸多混合品種中最普遍且最具個性者；此外，Uva Rara葡萄也能為調配增添獨特風味。

本區最主要的產酒莊園是位於Castéggio的「紅箭（Frecciarossa）」酒莊。Buttafuoco和Sangue di Giuda則是幾種名過其實的氣泡紅酒。Oltrepò產區的白酒是一種「皮諾」白酒，可以用白皮諾、黑皮諾、灰皮諾單獨或一起釀成；此外，Italian Riesling品種（即所謂的Welsch Riesling）在Oltrepò Pavese地區的表現，還不至於平庸到令人難以忍受（當然，被稱為Riesling Renano的「正牌」麗絲玲，表現肯定更好）；蜜思嘉葡萄在此地表現優越，連米勒-土高（Müller-Thurgau）葡萄都能釀出不錯的酒款。關於在Brescia省附近發展得欣欣向榮的倫巴底氣泡葡萄酒工業，詳見166頁。

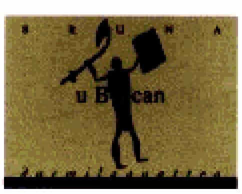
Piacenza省南方的**Colli Piacentini**產區，正試圖以國際品種酒款爭取認同；以巴貝拉和Bonarda釀成的微泡紅酒也很常見。

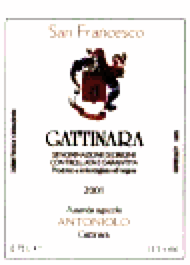
從皮蒙往南越過阿爾卑斯山最後一段蜿蜒的Apennines山脈後，就來到了在山海之間只有極狹窄空間可種葡萄的地中海沿岸。利克里亞（Liguria）地區的產量很小，但卻充滿獨特的性格且值得投資。在眾多品種中，只有Vermentino（當地也稱為Pigato）和Malvasia這兩個品種在其他地區也廣為種植；其他如Albarola、Bosco、Buzzetto等白酒品種，正如它們的名字一樣神祕。**Cinque Terre**是在La Spezia小城附近的險峻海岸用來搭配魚產的白酒，名為**Sciacchetrà**的白酒則是酒精濃度更高的版本。其他產自沿岸的無名白酒，只能在造訪熱那亞（Genoa）的途中品嘗，其他地方都難以得見。

利克里亞最讓人難忘的葡萄酒，應首推當地的紅酒**Rossese**，不管是產自鄰近法國邊界的**Dolceacqua**小鎮或更靠近熱那亞的**Albenga**都一樣。不同於那些產自阿爾卑斯山東部沿岸地區的酒款，Rossese可以非常清新且帶有漿果風味，甚至擁有波爾多類的漿果芳香，誘人香氣和清新的口感讓人難忘。此外，不同於義大利西北部的那些名酒，這些酒完全不需要陳年。









◀ 擁有冷涼阿爾卑斯山氣候的d'Aosta谷地，生產的紅酒是以Fumin品種的葡萄釀成，和一般的義大利紅酒截然不同。居中的這張酒標，就是熱那亞西部以Pigato（Vermentino）葡萄釀成的酒款，可以明顯看出典型義大利式的不知所云。注意標註年份的方式。

—·—	國界
—·—	區界
CAREMA	產紅酒
LANGHE	產紅酒和白酒
Cinque Terre	產白酒
DOCG/DOC 產區範圍以不同顏色線條區分	
(色塊)	超過600公尺的土地
161	此區放大圖見所示頁面
▼	氣象站所在位置

義大利西北部氣象觀測點：Torino ▼

緯度／海拔：45.13˚／280公尺

七月平均氣溫：22℃

年平均雨量：850公釐

十月採收季雨量：85公釐

主要種植威脅：霜黴病、冰雹、成熟度不足

主要葡萄品種：巴貝拉、多切托（Dolcetto）、白蜜思嘉（Moscato Bianco）、內比歐露

皮蒙區 Piemonte

就像布根地，皮蒙區的美食和美酒也密不可分，兩者的味道同樣強勁、豐厚、獨特又成熟，帶點秋天的味道。松露的角色吃重，有人甚至認為皮蒙區之所以是義大利最接近法國的地區，應該不只是巧合。Piemonte，字面上的意思正是山腳，當然是指阿爾卑斯山。在這個幾乎被阿爾卑斯山環繞的丘陵地區，從中心地帶圍繞著阿斯堤起伏的蒙非拉多（Monferrato）山丘，幾乎形成一道綿延的黑色地平線，在冬天或春天積雪時則可能成為閃亮白色的地平線。此區只有不到5%的葡萄園被正式認定為平坦，每座種滿葡萄樹的山坡，看來都像是以些微差異面對不同方向，在地勢和高度方面也略有不同。如果說此地每塊葡萄園都擁有獨自的中氣候，那麼範圍更廣的皮蒙區就擁有所謂的大氣候了：包括一個酷熱的生長季，以及隨之而來的多霧秋天和嚴寒且常有濃霧的冬季。

收穫時節的巴羅鏤，有近半的山坡盡是銅紅和金色的葡萄樹藤；替當地巧克力工業帶來靈感的桃樹和榛果則錯落其中，這樣的景致一路往下延伸到Tanaro河谷，消失在迷霧之中。在彼時造訪Serralunga或La Morra村，看著色澤深濃的葡萄穿越濃霧而來是一種神奇的經驗。



阿爾巴當地人用白狗來尋找名聲響亮的白松露，因為即使入夜後，還是能輕易發現狗兒的蹤跡（沒有獵人會想在大白天行動而洩漏自己最鍾愛的獵場）。當地習慣以松露來搭配簡單的食材，以及絕佳的巴羅鏤或巴巴瑞斯柯。

巴羅鏤和巴巴瑞斯柯是皮蒙區最好的兩種紅酒，酒名源自同名村落（見右頁地圖）。皮蒙區的其他名酒，則多半以所用的葡萄品種為名，例如巴貝拉、Brachetto、多切托（Dolcetto）、Grignolino、Freisa、蜜思嘉、內比歐露。如果在葡萄品種後面還加上地區名，比方阿斯堤的巴貝拉（Barbera d'Asti），通常意味著酒來自某個特定且理論上品質更佳的區域。不過也有例外，比較有名的像近期才出現的Langhe、Roero、Monferrato；以及當地人不希望該區出現IGT等級酒，而使範圍特別涵蓋整個皮蒙區的同名DOC。從地圖上可以看出皮蒙區中心最重要產區之間的複雜交錯，這種情形實際上還有更多，未來恐怕也會有增無減。

給人強烈印象的內比歐露，無疑是稱霸義大利北部的紅酒品種。即使不是巴羅鏤或巴巴瑞斯柯，內比歐露也能釀出芳香醇厚的紅酒，事實上，今天我們已經能找到許多表現不俗的Nebbiolo d'Alba、Langhe Nebbiolo以及**Roero**紅酒。在2004年才升格為DOCG的Roero，必須含有95%生長在阿爾巴西北部、塔納羅河左岸的Roero丘陵砂質土壤的內比歐露，以及5%帶有梨子香氣且在當地生長茂盛的傳統白葡萄品種Arneis，皮蒙區的這種做法，就像羅第丘混合希哈及維歐尼耶兩種葡萄一樣。**Roero Arneis**，則是以100% Arneis葡萄釀成的DOCG等級白酒。

另一方面，**Langhe** DOC在河的對岸由阿爾巴往南延伸，此一DOC可以使用種在塔納羅河右岸土質厚實的黏土泥灰岩上的內比歐露、多切托、Freisa、Arneis、Favorita以及夏多內等多種葡萄。在朗給周邊的山丘地帶，包括巴羅鏤和巴巴瑞斯柯在內的許多特定產區酒款，都可以降級至Langhe DOC，成為單純的朗給單一品種酒，或只是紅酒或白酒。

擁有獨立DOC的**蒙非拉多**，儘管在產區範圍上和Barbera d'Asti相去不遠，但在酒款的內容上，卻和專為巴貝拉、Brachetto、夏多內、Cortese、Grignolino、蜜思嘉、Uva Rara三種皮諾所設計的皮蒙DOC一樣，都必須包含許多不同的酒款類型。

曾經因為太普遍而受輕視的巴貝拉葡萄，如今卻高居皮蒙區最迷人紅酒品種排行榜上的第二名，甚至可能還是最時髦的。相較於需要時間和心力照顧的內比歐露，被置於法國新橡木桶熟成（如今多半是）的巴貝拉，反而更能符合現代化紅酒的典型：濃郁、壯盛及深紫的酒色，年輕時就能喝得很順口。雖然巴貝拉一向比內比歐露採收得早，但卻需要更溫暖的葡萄園以及足以降低酸度至可接受範圍的充分熟度，一如在阿斯堤和阿爾巴所採取的做法。**Barbera d'Asti** 法定產區，整體而言堪稱是最精華的典型巴貝拉，其下包括三個副產區：Nizza、Tinella以及Colli Astini（或稱Astiano）。**Barbera d'Alba**，通常是更堅實且更具陳年潛力；至於多數的**Barbera del Monferrato**，雖然產區範圍幾乎和Barbera d'Asti一樣，但酒款的表現卻截然不同。

多切托是皮蒙區的第三大紅酒品種，在地勢最高也最嚴寒的地區仍能有圓熟的表現（在這些地區，巴貝拉品種通常難以成熟），還能在豐厚多肉、帶有塵土風味的結實酒體和不甜又帶有微苦的口感之間達到絕妙的均衡，並和當地豐盛的料理形成完美的搭配。最好的多切托葡萄產自阿爾巴、Diano d'Alba、Dogliani及Ovada等城鎮和村落（尤其是風格強勁有力者）。

一直以來，Grignolino葡萄所釀造的都是酒體輕巧且帶有櫻桃風味的紅酒，其實此類酒款也可以很細緻而有趣，其極品（產自阿斯堤或Monferrato Casalese兩個產區）相當純淨且令人舒暢，這些都是適合趁早飲用的酒款。

蜜思嘉是皮蒙區最具代表性的白酒品種，代表酒款不只有阿斯堤氣泡酒，還有品質更佳的微泡酒**阿斯堤蜜思嘉**（**Moscato d'Asti**），這是香甜的蜜思嘉葡萄最令人欣喜的類型。阿斯堤蜜思嘉還有另一項讓人難以忽略的優點，它的酒精濃度只有約5%，幾乎比其他所有葡萄酒都要低，它同時還能在一頓豐盛的晚宴之後，為賓客帶來驚喜和歡愉。

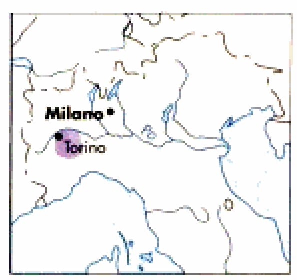
薄皮的Cortese葡萄，主要種植在亞歷山德鎮（Alessandria，見159頁）以南，用來釀製**Gavi**，這是1980年代最受歡迎的義大利不甜白酒之一。對白酒的需求同時也帶動了Arneis葡萄的推廣，這種原本只被視為是內比歐露配角的品種，也開始用來釀造圓潤、輕巧、香氣豐富但和白皮諾沒有太大不同的白酒。Arneis看似順利地移植在Roero，但當地的砂質土壤仍是最適合栽種頗具風味的Favorita葡萄（Vermentino葡萄的當地品種）。

這個豐饒產區裡的其他特產，還包括：一種氣泡甜紅酒Brachetto d'Acqui；以Pelaverga葡萄釀成的清淡紅酒Verduno；名為Malvasia di Casorzo d'Asti的甜味粉紅酒或紅酒；產自Erbaluce di Caluso DOC產區的有趣黃色葡萄酒（屬於甜酒類型的 Caluso Passito，則是以半風乾葡萄釀成）；多半產自阿斯堤且經常帶有甜味的微泡紅酒Freisa，嘗起來就像是多了些酸澀而少了點果味的Lambrusco，你對這款酒不是很喜歡就是很討厭。所以，從來沒有人會說皮蒙區的葡萄品種、酒款風味或產區名稱不夠多。

▶ 從這些酒標可以清楚看出義大利文和皮蒙當地方言深受法語的影響。本區一直到19世紀後半都還是法語系薩瓦（Savoy）王國的屬地，也難怪皮蒙人會擁有義大利其他鄉野地區居民所沒有的知性修養。



Torino
Chieri
Asti
Alba
Bra
Alessandria
Casale Monferrato
Acqui Terme
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE
GRIGNOLINO D'ASTI
BARBERA D'ASTI
ROERO
NEBBIOLO D'ALBA
BARBARESCO
MOSCATO D'ASTI
BRACHETTO D'ACQUI
BARBERA D'ALBA
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA
BAROLO
LANGHE
DOLCETTO DI DOGLIANI
DOLCETTO D'ASTI
DOLCETTO D'ALBA
165
163
DOCG Barbaresco
DOC Barbera d'Alba
DOC Barbera d'Asti
DOCG Barolo
DOCG Brachetto d'Acqui
DOC Dolcetto d'Alba
DOC Dolcetto d'Asti
DOC Dolcetto di Diano d'Alba
DOCG Dolcetto di Dogliani
DOC Grignolino d'Asti
DOC Grignolino del Monferrato Casalese
DOC Langhe
DOCG Asti and Moscato d'Asti
DOC Nebbiolo d'Alba
DOCG Roero and Roero Arneis
1:365,000
Km 0 5 10 Km
Miles 0 5 10 Miles
省界
葡萄園
樹林
海拔100公尺間距的等高線
163 此頁放大圖見所示頁面



Milano
Torino



Vigna Vigia
BARBERA D'ALBA



La Court
MICHELE CHIARLO

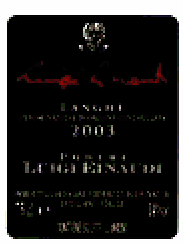


DOLCETTO DI DOGLIANI





CaViola
LANGHE
ROSSO
BRIC DU LUV 2004



LANGHE
2003
LUIGI EINAUDI



Bric Valdiana
2004
ROERO
GIOVANNI ALMONDO

1|2 2|3 3|4 4|5 5|6



巴巴瑞斯柯 Barbaresco

內比歐露葡萄在朗給山丘找到它最耀眼的精華產區，就生長在塔納羅河右岸的石灰質黏土上，從巴巴瑞斯柯產區內的阿爾巴市東北，一直延伸到巴羅鏤村附近城市的西南部（詳見右頁地圖）。內比歐露是一種特別晚熟的葡萄品種，因此最好的酒通常都產自高度適中的南向山坡，海拔通常介於150至350公尺之間。

今天，巴羅鏤和巴巴瑞斯柯的品質要看種植者和葡萄園的所在位置（酒標上通常以*sori*和*bricco*來強調葡萄園的獨特位置）。透過品嘗，可以發現不同葡萄園在品質、香氣、潛力及細緻程度上確有其一貫性的差異；這在布根地的金丘區，正是會被以列級葡萄園來證明的差異。然而，這些偉大酒款的崛起，或者說它們從被遺忘的傳奇過渡到萬眾矚目焦點的這段過程，卻是在1980年代之後才發生。

這是該產區在150年歷史中所歷經的第二次革命。上溯自1850年代，當時使用內比歐露葡萄來釀造甜酒，而且發酵過程從來沒有圓滿地結束過。直到某個想要重整酒業的巴羅鏤地主延攬法國釀酒師奧都（Louis Oudart）後，才讓當地人學會如何終止發酵，以釀出口感結實的不甜紅酒。奧都引入的其他19世紀釀酒技術，包括延遲收成、長時萃取以及在大木桶中的無止盡陳年等，幾乎原封不動地一直沿用到1970年代和1980年代。在此同時，挑剔的新興消費者斷然將「果味」也視為判斷品質的標準之一，他們開始拒喝那些單寧過重、力道過強，而且往往因為陳年過久（但仍然未臻成熟）而使得水果風味盡失的乾澀酒款。

現代化的釀酒技術輕鬆地找到了解決方法：選擇最佳的收成時機（如今追求的目標是盡可能成熟的單寧）；在可控溫的不鏽鋼槽中發酵；縮短浸皮時間；縮短在大型舊木桶中的陳年時間；或者在全新或半新的小型橡木桶中陳年（這點爭議更多）。此外，對那些曾在1990年代中期花大錢投資在新型旋轉發酵槽的人來說，浸皮時間只需要幾天，再也不用像以往一樣需要耗掉好幾個禮拜，甚至好幾個月。

結果釀造出來的酒雖然仍是需要陳年的生硬酒質，但此中所含的單寧卻是建構難忘風味的一部分。偉大的巴羅鏤和巴巴瑞斯柯可以在濃郁的甜香中帶有森林的燻烤風味，在皮革和香料之外感受到覆盆子的果味，而在果醬般的濃縮風味中又帶著樹葉般的淡香。更成熟的酒則帶有動物性或柏油類風味，有時會令人聯想到蠟或者薰香，有時則可能是蘑菇或松露。統合這些風味的正是活躍於其中的單寧，它能清新活化味覺，而不是讓味蕾受不了。

儘管新種植的葡萄園相當多，但種植面積達680公頃的巴巴瑞斯柯，葡萄園面積仍不到巴羅鏤的一半。這個位於山脊上往西朝向阿爾巴市的村莊，人口不過六百人，山麓上都是大名鼎鼎的葡萄園，Asili、Martinenga、Sorì Tildin都是最頂級紅酒的代名詞。下方往東走就是Neive村，釀酒師奧都當年就是在村內的城堡內以內比歐露進行實驗，在此地的葡萄園裡，巴貝拉、多切托及（尤其是）蜜思嘉，到今天仍比內比歐露重要。Neive村最好的葡萄園包括Bricco di Neive和Santo Stefano；1990年代出自該村最佳葡萄園的部分酒款，曾以強勁的風格引起注目，如今此地更受矚目，愈來愈多的小規模酒莊開始將本地產酒以自家酒莊名裝瓶出售。

往南走是更高的山坡，有些地區甚至冷到內比歐露無法成熟；因此更適合栽種多切托；而在Treiso村，內比歐露往往表現得特別優雅且帶有迷人香氣。Pajorè是此區歷史悠久的重要葡萄園，而Roncagliette葡萄園所釀的酒相當均衡，甚至帶有巴巴瑞斯柯北部鄰近村落的特色。當地政府將整個巴巴瑞斯柯又再區分為幾個副產區，其中有些產區的品質明顯優於其他。在右頁地圖中只標出最好的巴巴瑞斯柯葡萄園，並盡量以出現在酒標上的名稱來標示（這點又和布根地類似，但葡萄園的拼法可能會有出入，尤其皮蒙區又有自己的方言），所標出的葡萄園數量顯然比上一版要多出許多。

巴巴瑞斯柯一度被視為名氣更大的巴羅鏤替身，直到穿著鮮豔的Missoni毛衣出現的酒莊主人Angelo Gaja，才使巴巴瑞斯柯大步邁向世界舞台。百無禁忌的Gaja，他的酒不管是傳統的巴巴瑞斯柯（此酒目前已經因為Gaja宣布退出產區而不再標示Barbaresco），還是帶有實驗性質的卡本內、夏多內、白蘇維濃，或者被當成波爾多一級酒看待的巴貝拉，都勇於各自表述，而且個個價值不菲。

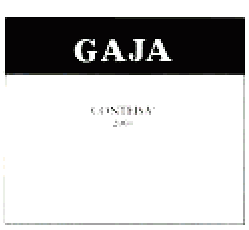
基本上，種植單一作物的巴巴瑞斯柯所在的山坡，其傾斜度遠不如巴羅鏤劇烈（見154-55頁及164頁）。然而，因為Gaja人格特質影響所及，這個排名第二的村莊已被推升至幾乎等同於巴羅鏤的地位。

Bruno Giacosa酒莊在1960年代就已經證明，巴巴瑞斯柯儘管未必能擁有和巴羅鏤相當的厚實酒體，但卻可以展現出同樣的濃度；然而真正以現代化方式傳遞出此一訊息的卻是Gaja，在這個最重視傳統的地區，他毫不遲疑地引進新橡木桶、新觀念。Gaja在2000年宣布要放棄自己一手建立的巴巴瑞斯柯產區名聲，並將之前以巴巴瑞斯柯DOCG名義售出的酒款，包括價格驚人的單一葡萄園酒款Sorì San Lorenzo、Sorì Tildin以及Costa Russi，未來都將改以Langhe Nebbiolo DOC的名義出售。這個廣包各類酒款的DOC，不只涵蓋被降級的巴羅鏤和巴巴瑞斯柯，還包括調配中混有最高達15%「外國」葡萄品種（例如卡本內、梅洛、希哈）的諸多酒款。











◀ 最重要的三款巴巴瑞斯柯酒款，每款都來自備受讚譽的單一葡萄園；另一款出自巴羅鏤Cerequio葡萄園的酒款，卻是在Gaja位於巴巴瑞斯柯的酒廠中釀造，酒標上已經看不到任何關於產地的B字標示。

除了Gaja這個著名的例子以及Giacosa、Marchesi di Gresy等其他傑出的生產者之外，整體來說，巴巴瑞斯柯的釀酒水準仍比不上巴羅鏤，更別提本地有更高比例的葡萄傳統上仍是出售給地區性大型酒商或釀酒合作社來釀製裝瓶。

一般而言，巴巴瑞斯柯的葡萄園比巴羅鏤葡萄園的地勢更低、溫度更高，收成時間通常也會更早。此外，巴巴瑞斯柯通常在陳年兩年後推出，比巴羅鏤的三年短；因此整體而言，巴巴瑞斯柯或許缺乏巴羅鏤的陳年潛力，這對今日狂熱的葡萄酒消費者來說或許是件好事。因為，我們實在很難因此就判定酒質的高下。

巴羅鏤 Barolo

如果說巴巴瑞斯柯是內比歐露的絕佳範例，巴羅鏤就是經典中的經典。巴羅鏤產區距離巴巴瑞斯柯西南方只有兩英里之遙，其間隔著Diano d'Alba產區的多切托葡萄園，就像上文（162頁）提到的，巴羅鏤和巴巴瑞斯柯不論是在所受到的影響或特質上都有諸多雷同。Tanaro河的兩條小支流Tallòria dell'Annunziata及Tallòria di Castiglione，將巴羅鏤分割為比巴巴瑞斯柯產區高出約50公尺的三個主要山丘（見右頁地圖）。

目前巴羅鏤的葡萄園總面積已超過1,700公頃，這要歸功於從1990年代末期後本地足足增加了40%以上的葡萄園面積；不過某些新增葡萄園的所在位置可能太冷，而讓內比歐露無法完全成熟。所有的巴羅鏤葡萄園都集中在人口相對稠密的朗給山區，此區只夠容下11個村鎮。如果以右頁地圖和地勢顯然更平坦的貝沙克-雷奧良法定產區（見101頁）相比，可以發現兩者的規模非常接近。由於日照、緯度和中氣候的諸多不同，以及兩種主要的土壤類型，為本區劃分副產區的爭論提供了無止盡的素材。

往西走向阿爾巴市途中，就在La Morra村一帶，這裡的土質和巴巴瑞斯柯非常接近，是來自地質學家所稱的托爾頓時期（Tortonian）的石灰質泥灰土。位於本區西部的這些山丘橫亙於La Morra村和巴羅鏤村的數個鄉社內，往往產出比較不那麼緊實、香氣更開放的酒款。此地的知名葡萄園包括Brunate、Cerequio、La Morra村的Le Rocche及La Serra；巴羅鏤最著名的Cannubi葡萄園當然也在列，但所處地勢略低。

然而，由巴羅鏤村往東，在Castiglione Falletto村、Serralunga d'Alba村及Monforte d'Alba村北部地區的其他葡萄園，土質都屬於較不肥沃、含有更高砂石比例的海爾微時期（Helvetian）。因此生產的酒多半酒質更濃縮，同時也是巴羅鏤最強勁結實的酒款；需要極長的熟成期間，直到深濃如墨的酒液出現橘色邊緣為止。Castiglione Falletto村的部分葡萄園所生產的酒，在口感上明顯比Serralunga村葡萄園的酒柔順；而在分隔Serralunga村和巴羅鏤村山谷的山脊上，所出產的葡萄酒風格更明顯，兼具Serralunga的力道及產自Castiglione Falletto村和Monforte村北部的巴羅鏤的優雅芳香。絕佳的例子有Bussia和Monforte村的Ginestra；此外在Castiglione Falletto村，Vietti家族的Villero以及Scavino酒莊以皮蒙方言稱為Bric dël Fiasc（義大利文應該是Bricco Fiasco）的酒款也是個中代表。類似的言語差異數不勝數。在Castiglione Falletto巴羅鏤強勁結實的眾多酒款中，唯一的例外要算是Bricco Rocche，由於相對含有更多砂質土壤，因此釀造的酒款香氣特別深厚。

這裡的Serralunga d'Alba村先前是皇室產業的Fontanafredda酒廠的根據地，正是這家酒廠奠定了巴羅鏤「王者之酒，酒中之王」的地位。鎮上還有一些巴羅鏤地勢最高的葡萄園，但在從Monforte d'Alba村往東分隔Serralunga村的狹窄谷地上，卻能累積足夠的熱能來彌補高海拔的不足；因此多數時候，這些位置絕佳的葡萄園，仍然可以讓內比歐露達到完全的成熟。1980年代末期，Gaja要從巴巴瑞斯柯拓展進入巴羅鏤時，也選擇從Serralunga村開始；所生產的兩款酒早在1980年就已經屬於DOCG等級。

但在此之前，巴羅鏤早就有十多家專精的酒莊自己裝瓶上市了（稱他們為法國式的獨立酒莊也許會比莊園更為恰當，因為此地正是義大利最「布根地」的葡萄酒產區）。就像在布根地，這裡的傳統通常也是由負責種植葡萄的家族接續釀酒——即使如此，在這方面已經歷過相當的演變；過去二、三十年間，這裡的酒款變得更活潑、更直接，幾乎就像是布根地葡萄酒。

巴羅鏤可說是全世界最不妥協的葡萄酒，需要數十年的瓶中陳年才能充分展現酒款的真正光彩，散放出精巧細緻的迷人香味。少數傳統派酒廠，因為擁有信心十足且博學多聞的後繼者，因此至今仍能維持以傳統方式釀酒。

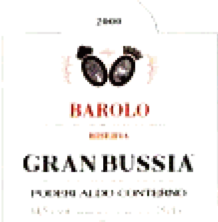
其他酒廠則或多或少會藉著減少發酵和木桶陳年的時間，來賦予巴羅鏤新時代的面貌，讓酒可以更早就適合飲用。這只是做法不同，沒有誰是誰非，只有那些忽略內比歐露葡萄特質且輕視巴羅鏤潛力的人才會鑄下大錯。

Serralunga d'Alba是巴羅鏤產區最重要的村莊之一，本地秋季的濃霧（nebbia），正是在這裡有絕佳表現的內比歐露葡萄名稱的由來。到目前為止，出了皮蒙區的內比歐露仍然很難有如此傑出的表現。



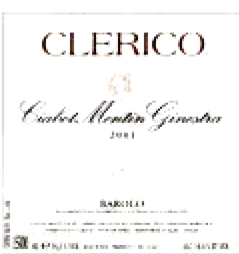

BAROLO
2001
FALLETTO


Vietti
2001
BAROLO
ROCCHE


2000
BAROLO
RISERVA
GRANBUSSIA
PODERI ALDO CONTERNO

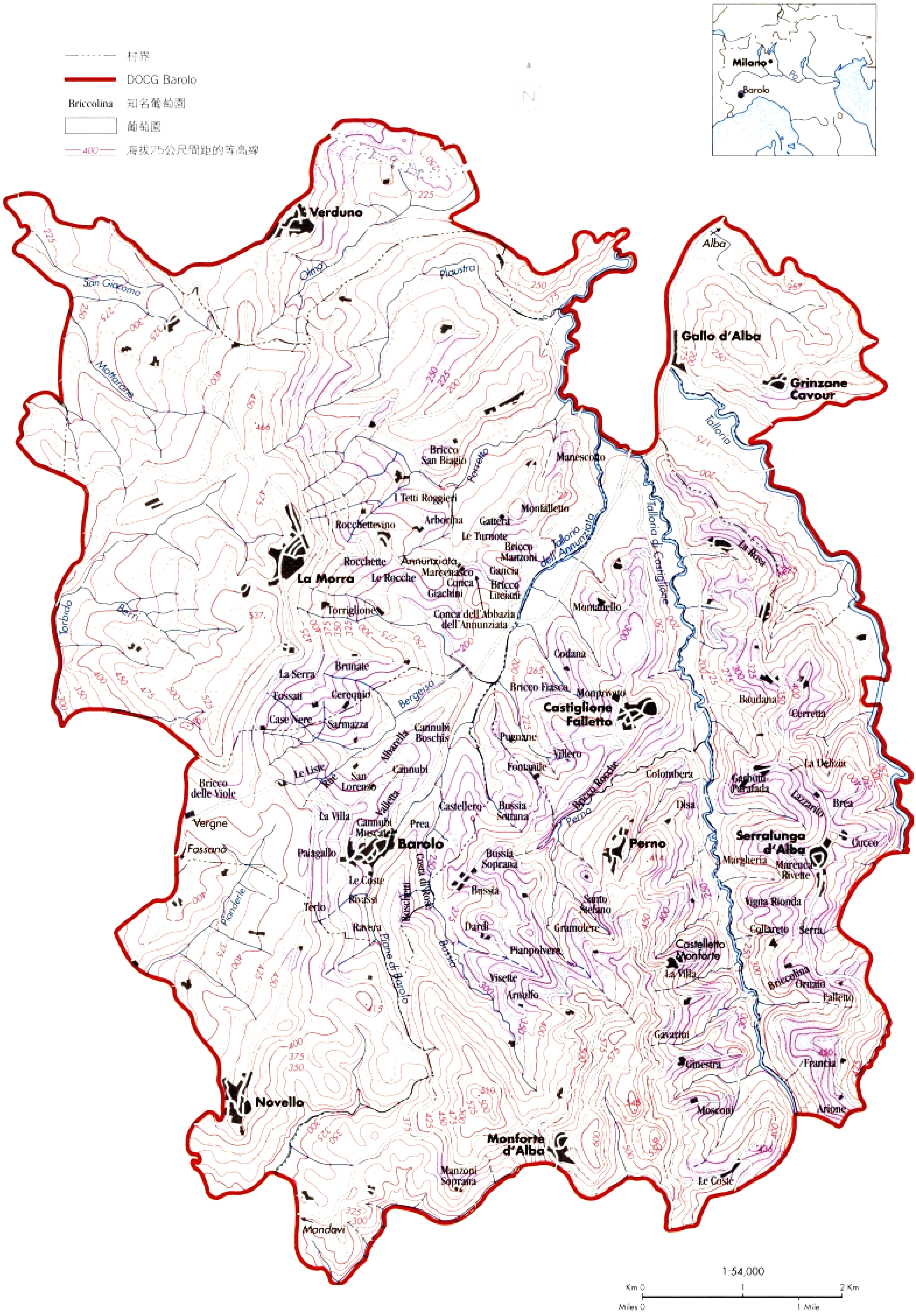

MONPRIVATO
MASCARELLO


AZELIA
SAN ROCCO
2001


CLERICO
Ciabot Mentin Ginestra
2001
BAROLO


ELIO GRASSO
2001
BAROLO


VIGNETO
ARBORINA
2001
Barolo


村界
DOCG Barolo
Briccolina 知名葡萄園
葡萄園
400 海拔25公尺間距的等高線
Milano
Barolo
Verduno
La Morra
Barolo
Novello
Monforte d'Alba
Castiglione Falletto
Perno
Serralunga d'Alba
Gallo d'Alba
Grinzane Cavour
Alba
Mondavi
Vergne
Fossano
Talloria
Talloria dell'Annunziata
Talloria di Castiglione
Bricco San Biagio
Manescotto
I Tetti Roggieri
Monfalletto
Rocchettevino
Arborina
Gattera
Le Turnote
Bricco Manzoni
Rocchette
Annunziata
Le Rocche
Marcenasco
Conca
Giachini
Gancia
Bricco Luciani
Torriglione
Conca dell'Abbazia dell'Annunziata
Montanello
Codana
La Serra
Brunate
Fossati
Cerequio
Case Nere
Sarmazza
Cannubi Boschis
Bricco Fiasco
Monprivato
Pugnane
Villero
Fontanile
Colombera
Le Liste
Rue
San Lorenzo
Cannubi
Bricco delle Viole
La Villa
Cannubi Muscatel
Prea
Castellero
Bussia Sottana
Bricco Rocche
Disa
Paiagallo
Bussia Soprana
Bussia
Le Coste
Rivassi
Terlo
Ravera
Dardi
Santo Stefano
Grumolere
Pianpolvere
Visette
Arnulfo
Castelletto Monforte
Gavarini
Ginestra
Mosconi
Manzoni Soprana
Le Coste
Baudana
Cerretta
La Delizia
Gabutti Parafada
Lazzarito
Brea
Cucco
Margheria
Marenca Rivette
Vigna Rionda
Collaretto
Serra
Briccolina
Ornato
Falletto
Francia
Arione
La Rosa
1:54,000
Km 0 1 2 Km
Miles 0 1 Mile

義大利東北部
Northeast Italy

西西里和普利亞（Puglia）曾是義大利的葡萄酒之泉，但在1980年代和1990年代，大片的葡萄園卻戲劇性地被刻意連根拔起。從那以後，整個義大利東北部（特別是唯內多），就成了義大利最多產的酒區。不知道是因為威尼斯人實事求是的精神，或鄰近奧地利的龐大壓力，或是因為當地溫和穩定的天氣，整個東北部似乎比起義大利其他產區都要來得更容易接受現代化的思想，而非屈就於傳統習俗。

在右頁地圖的最左側，是以釀出義大利最好的傳統製法氣泡酒聞名的小鎮**Franciacorta**。義大利氣泡酒的成功故事始於1970年代，當時的Berlucchi家族一開始只是仿效香檳的做法，接著在本區的伊塞奧（Iseo）湖以南陸續出現了更多追隨者：加上夏多內和黑皮諾葡萄又非常適合此地溫和的氣候。本區品質最佳的氣泡酒和非氣泡酒（包括那些成功模仿波爾多和布根地的酒款）都出自Ca'del Bosco酒廠的釀酒師Maurizio Zanella之手，極具個人魅力的他，在旗下名為Cuvée Annamaria Clementi的酒款當中，展現出只有最偉大香檳才具有的優雅風範。但是，其他酒廠如Bellavista、Ferghettina、Gatti、Majolini、Monte Rossa及Uberti，也都緊追著Maurizio Zanella的腳步毅然前進。本地生產的紅酒和白酒，則以**Terre di Franciacorta**的名稱銷售。

關於唯內多酒區的詳細介紹，可以參見170-171頁。在該區西緣的加達（Garda）湖南端，生產一種名為Lugana的可愛干白酒，這是以Verdicchio葡萄在當地的變種所釀成。Ca'dei Frati酒莊證明了事實上這種酒甚至還可陳年，而在這個著名的度假湖區，除了傳統的輕淡巴多力諾（**Bardolino**）和粉紅酒的Chiaretto之外，也有生產完熟紅酒的潛力。上述這兩款酒，使用的葡萄品種和瓦波利切拉（Valpolicella）相同，最適合在有葡萄樹遮蔭的露台趁年輕飲用；至於**Bardolino Superiore** DOCG，當然有著更結實緊密的結構。和加達湖同名的全能DOC，讓唯內多以下的Soave、Valpolicella、Bianco di Custoza等產區可以互相調配；位於加達湖南方的**Bianco di Custoza**產區，則可以像Soave東方的**Gambellara**產區那樣，雖然風格近似，但卻又有著比一般Soave酒款略高的品質。

對於遠在東緣的唯內多來說，最受歡迎的酒應該是能為造訪威尼斯的觀光客帶來心靈滋潤的氣泡酒**Prosecco**了；產自Valdobbiane的Cartizze酒款，是這類酒中甜度最低、表現最好的一種；而葡萄通常也在更嚴峻的氣候環境下長得更好。Verduzzo是威尼斯內地的白酒品種，至於風味輕淡的卡本內（主要為卡本內-弗朗）和梅洛，搭配少許酸澀的當地葡萄品種Raboso，就成了Piave平原和Lison-Pramaggiore產區的主要調配。

從地圖上就可看得很清楚，從米蘭南方平原流向亞得里亞海的波河，形成寬廣平坦的一大片河谷地，因此不是理想的葡萄酒產區。在整個波河河谷中只有一個知名酒款（但對某些人來說無寧說是聲名狼藉），即產自Módena附近的氣泡紅酒**Lambrusco**，特別是出自Sorbara產區。這種會活潑冒出氣泡、充滿葡萄風味的紅色氣泡酒，顯然很讓人開胃；它除了能讓波隆那食物降低濃膩感外，這種看起來像可口可樂的酒，也造就了可觀的美國財富（Reggio nell'Emilia的釀酒合作社Riunite，光是一年就可以出口1,100萬箱Lambrusco到美國，因此才有資金發展位於蒙塔奇諾的Castello Banfi酒莊），甚至成為葡萄酒史上最特出的成功故事之一。

在唯內多以東，葡萄酒變得更為多元。在小城Vicenza和Pádova附近，平原上的綠色火山島產出的是日受歡迎的**Colli Berici**和**Euganei**。使用的葡萄品種包括波爾多的卡本內，當然，還有早熟的梅洛。白葡萄方面則是多種傳統品種的綜合：Soave的Garganega、Prosecco、清淡爽利的Verdiso、更堅實的 Friulano（見172頁）、希爾瓦那（Sylvaner）、麗絲玲、白蘇維濃及白皮諾。本區的DOC產區，是一系列劃分出來的特定區域；產區名稱可以冠在區內所產的一系列紅、白酒款上，一般都是標示出品種名稱的單一品種酒。

Vicenza北方的**Breganze**，同樣也是因為一名狂熱的釀酒師才打開名聲的DOC產區之一（就像Franciacorta）。在Fausto Maculan手上重獲生機的傳統威尼斯風乾葡萄甜酒——金黃色的Torcolato，戰勝了以Tocai和Vespaiolo兩種葡萄釀製的傳統白酒（雖然他也生產這些酒）；此外，他也以實例來證明，波爾多的紅酒品種（甚至是黑皮諾）都能在本區有良好表現。關於唯內多東部的產酒介紹，詳見172頁。

作為葡萄酒產區，艾米里亞-羅馬涅的名聲也在持續上揚。在波隆那附近的山丘**Colli Bolognesi**，目前已經是某些傑出卡本內、梅洛及白蘇維濃的產區。Bologna和Ravenna城以南的地區，仍然是Romagna品種酒的大本營，其中又以Trebbiano di Romagna表現最普通。**Albana di Romagna**是1986年第一個獲得升格為DOCG的本地白酒，這件事幾乎跌破所有人的眼鏡，除了當地的政治家以外。就像其他許多義大利白酒一樣，Albana也可以被釀成各種不同的甜度；實際上，真正有趣的，只有那些來自Forlì市東部丘陵地的酒款，它們將葡萄品種特有的蘋果皮風味帶入甜或不甜的酒款中，而且表現得相當出色迷人。

要說至今還有哪種酒能比Albana更值得信賴，那該是產區廣闊、品質難免參差不齊的**Sangiovese di Romagna**紅酒了。這種酒可能會因產量過大而口味淡薄，也可能會是結實細緻到足以說明何以許多慧眼獨具的托斯卡尼釀酒師會特別偏愛來自Romagna的山吉歐維列（Sangiovese）無性繁殖系。Stefano Berti、Leone Conti、Tre Monti及Zerbina，這些品牌都是其中的佼佼者。

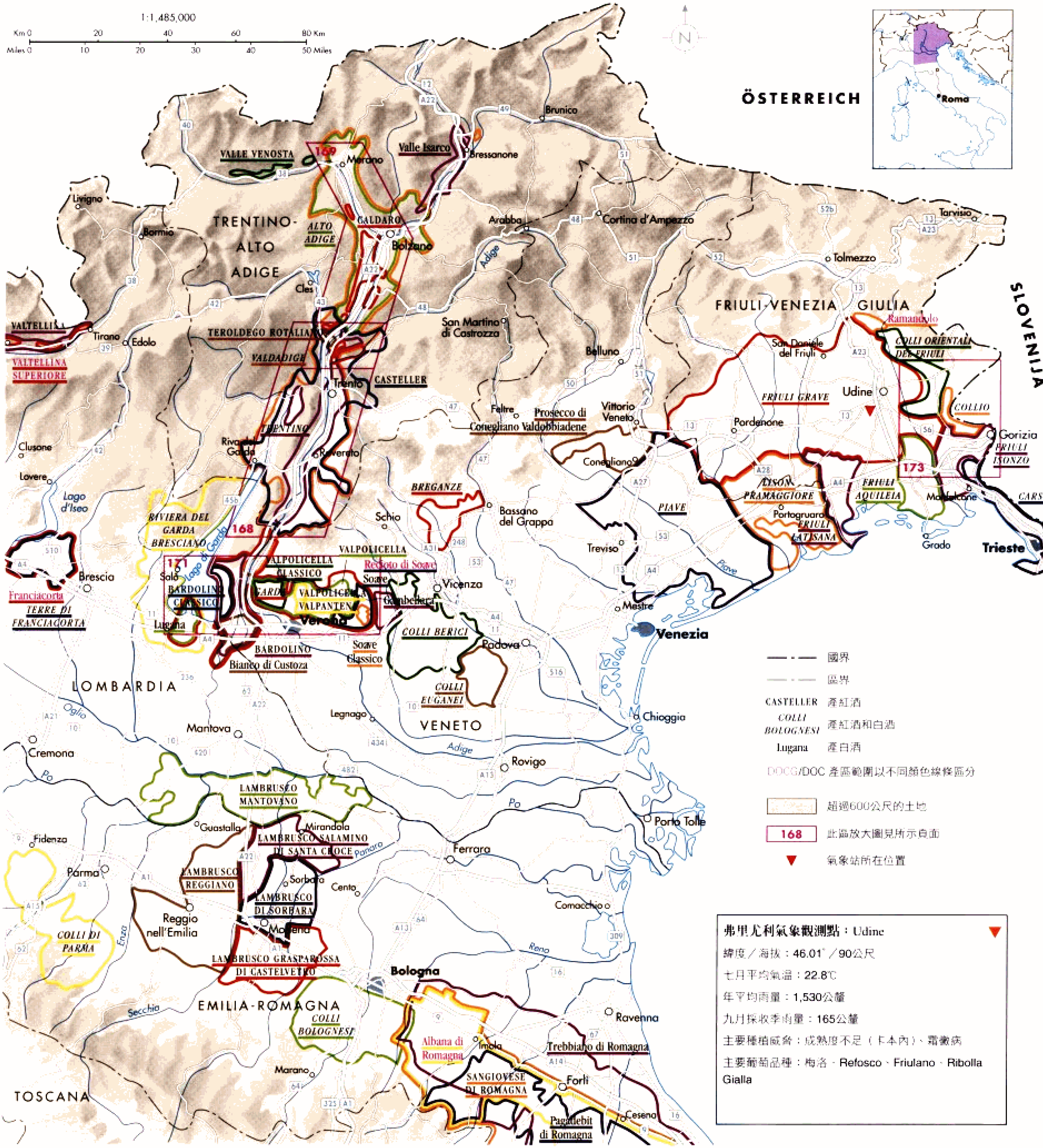


從這間位於美食首府波隆那的食材店，不難看出義大利葡萄酒和當地食物之間的親密關係，特別是產自附近、口感中帶有明顯酸度的不甜微泡酒Lambrusco。相較於出口到北歐、北美的甜味種類，真有天壤之別。

▼以下的酒標，除了最左側的氣泡酒Bellavista和最右側的兩款甜酒之外，其餘都是產自鐵恩提諾（Trentino）或上阿第杰（Alto Adige）的酒款。下文有這些酒的進一步介紹，只不過篇幅精簡，一如它們位於阿爾卑斯山狹隘山谷間的葡萄園。







弗里尤利氣象觀測點：Udine

緯度／海拔：46.01˚／90公尺

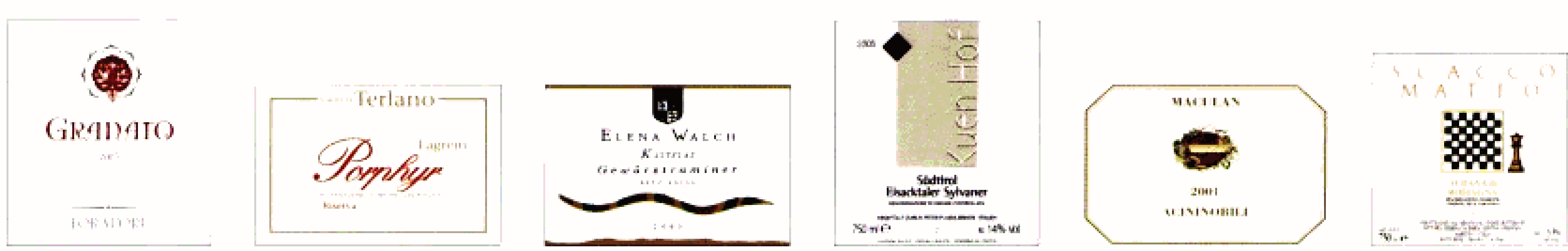
七月平均氣溫：22.8℃

年平均雨量：1,530公釐

九月採收季雨量：165公釐

主要種植威脅：成熟度不足（卡本內）、霜黴病

主要葡萄品種：梅洛、Refosco、Friulano、Ribolla Gialla



鐵恩提諾 Trentino

由阿第杰谷地（Adige Valley）構成的這條通往阿爾卑斯山的驚險走廊，同時還以Brenner隘口連結義大利和奧地利。這條由石壁建構的天然通道，某幾段寬闊到可以望見遠方的山峰，但就像隆河谷地一樣，此處也因為是貫穿南北的交通要道，不可避免地有繁忙交通及廠房進駐。葡萄園和險峻的交通要道形成迷人的對比，從河川到岩壁，觸目所及的山坡都被高架的葡萄藤蔓所占據；從高處俯瞰，一處處葡萄園就像是由濃密葉子構築的階梯。

鐵恩提諾是涵蓋此一山區所產各類酒款的DOC產區，但區裡的不同區塊，又各有專屬的區域特產和特有的原生葡萄品種。此法定產區的自然環境幾乎適合任一種白酒品種生長，因此白酒品種在本區的種植比例也從1980年起的20%成長到目前的近60%。夏多內是現在種植最廣的品種，不只是因為Trento DOC的傳統製法氣泡酒，對義大利的氣泡酒愛好者來說意義重大；Ferrari和Cavit尤其是酒廠中的佼佼者。灰皮諾在本區的種植面積，也因為該品種在全球受歡迎的程度而大幅成長；梅洛，則是此間種植最廣的紅葡萄品種。

雖然有龐大的進口品種壓境，但本地的原生紅葡萄品種（即使生產力太強）仍然廣受歡迎。往北通向特倫托（Trento）的蜿蜒峽谷稱為Vallagarina，這裡是Marzemino紅酒的故鄉，這是色澤深濃、酒體輕淡且不乏追隨者的一款紅酒。鐵恩提諾的北緣，則是另一種風味濃郁紅葡萄品種Teroldego獨一無二的故鄉。環繞著懸崖峭壁及覆蓋著葡萄藤架的礫石平原Campo Rotaliano，位於Mezzolombardo和Mezzocorona兩個城市之間，這裡以Teroldego葡萄釀製出義大利最具特色的酒款之一：**Teroldego Rotaliano**，呈濃紫色的這種濃醇酒液，有著絕佳的陳年潛力；入口常帶有柔順平滑的漿果風味，但同時也以令人難以接受的高酸度聞名，特別是年輕時，這也是Teroldego產量過大的象徵。以生產頂級完熟的Teroldego Rotaliano聞名的Elisabetta Foradori，則是因為在改進現有無性繁殖系方面的創新成果而獲得Teroldego之后的美譽。

產自Tyrol的Schiava或Vernatsch葡萄（在德國稱為Trollinger），一度也被廣泛種植，但幸運的是如今已逐漸消失。粉紅酒或許是最適合Schiava的出路，例如本頁地圖北緣Faedo村一帶的酒款。

在San Michele周圍的阿第杰東側山坡，也是非常成功的白葡萄品種產區；近年，則是在國際化的紅葡萄品種方面也有不錯的表現。全世界少數傑出的米勒-土高葡萄也產於此地。

特倫托附近緊鄰三個小湖的西側山谷，雖然也種有各種不同的葡萄品種（這些區域基本上都是氣泡葡萄酒使用的基酒產區），但同時還有一種特產，就是以另一種原生白葡萄品種Nosiola釀成的優質甜味聖酒（Vino Santo）。



上阿第杰 Alto Adige

位於奧地利Tyrol南端的上阿第杰，不僅是義大利最北端的葡萄酒產區，也是最富生氣的產區之一。阿爾卑斯山使此地成為文化和農業的大熔爐，在這裡，德文比義大利文更普遍，法國的葡萄品種則是比日爾曼品種更被廣泛種植。本地不只生產那些奠定上阿第杰酒款國際名聲的清爽品種白酒，同時也生產在其他更溫暖產區可用來釀製優質紅酒的葡萄品種。本地多數的葡萄酒都是以大範圍的**Alto Adige**（Südtiroler）DOC名義出售，同時還會標出葡萄品種名稱。

葡萄園區主要集中在阿第杰谷地的階地和低坡上，葡萄園的所在高度從海拔200公尺爬升至將近1,000公尺，但350公尺至550公尺的高度最能預防霜害，而且栽種的葡萄也具有最佳的熟度。

特別適合種植麗絲玲品種的葡萄園多半是地勢偏高且呈梯田狀，一如在西北部的**Venosta**谷地，或是在Bolzano市東北延伸24或32公里的**Isarco**谷地；明顯的日夜溫差，尤其能促進品種的香氣發展。

在地勢略低的山坡上，夏多內、白皮諾及灰皮諾都能表現出清新的水果風味；至於在Terlano村以及往北朝Merano市一帶，則是高水準的白蘇維濃產地。到處可見的白色石灰質土壤（因為古代冰河移動而露出），卻獨獨在此處被土質堅硬的花崗斑岩所取代。本書167頁的許多酒標上，都可看到酒廠特別強調這一點。在Bolzano市南部約19公里處的Tramin村（義大利名是Termeno），據傳是格烏茲塔明那葡萄名稱的由來，當地的知名酒廠Hofstätter則是以他們的酒款證明傳說的可信度。

本地最吃苦耐勞的紅酒品種是Schiava（又名Vernatsch），酒款的色澤淺淡、口感柔順簡單。最早產於Bolzano一帶的原生品種Lagrein，則能釀出更嚴肅的酒款，其中包括果香濃郁的粉紅酒Lagrein-Kretzer，以及酒色更深濃的Lagrein-Dunkel，兩者都有不錯的陳年潛力，在全球各地有愈來愈多的追隨者。

在19世紀引進的紅酒品種——黑皮諾、梅洛及卡本內，在本區也有非常好的表現，特別是那些違反傳統的棚架式整枝系統，而改以鉛線進行低矮整枝方式者。上述這些品種及Lagrein葡萄，逐漸在Caldaro湖以東及Bolzano市上坡處的最溫暖葡萄園取代Schiava葡萄的位置。這些葡萄園雖然有來自加達湖的午後微風和冷涼的夜間氣候，整體而言仍需要灌溉。

釀酒合作社在上阿第杰及鄰近的Bolzano、Caldaro、Colterenzio、Cortaccia、San Michele Appiano、Terlano及Termeno等地其實是非常珍貴且重要的力量，他們的酒款水準甚至可和Franz Haas、Hofstätter、Kuenhof（位於Bressanone鎮）、Lageder及Elena Walch等當地的知名獨立酒廠並駕齊驅。

上阿第杰氣象觀測點：Bolzano市

緯度／海拔：46.28°

七月平均氣溫：21.7℃

年平均雨量：650公釐

十月採收季雨量：50公釐

主要種植威脅：春霜

主要葡萄品種：Schiava、灰皮諾、白皮諾、夏多內、Lagrein、格烏茲塔明那、黑皮諾



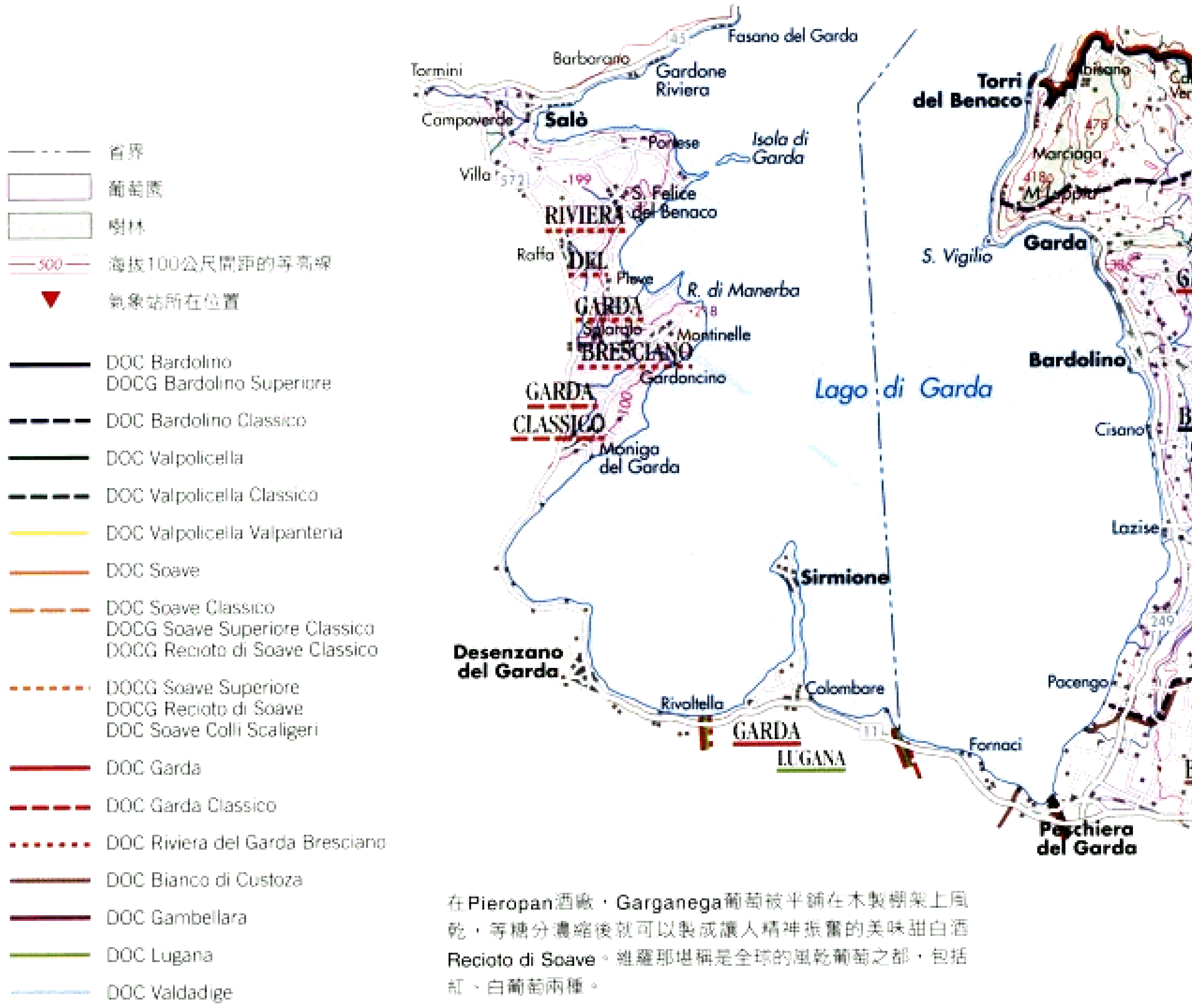


鐵恩提諾和上阿第杰邊界的Mezzacorona釀酒合作社，雖然規模比不上Colterenzio或San Michele Appiano，但絕對稱得上是在義大利和日耳曼文化交融的國境交界區中最時髦先進的酒廠之一。

維羅那 Verona

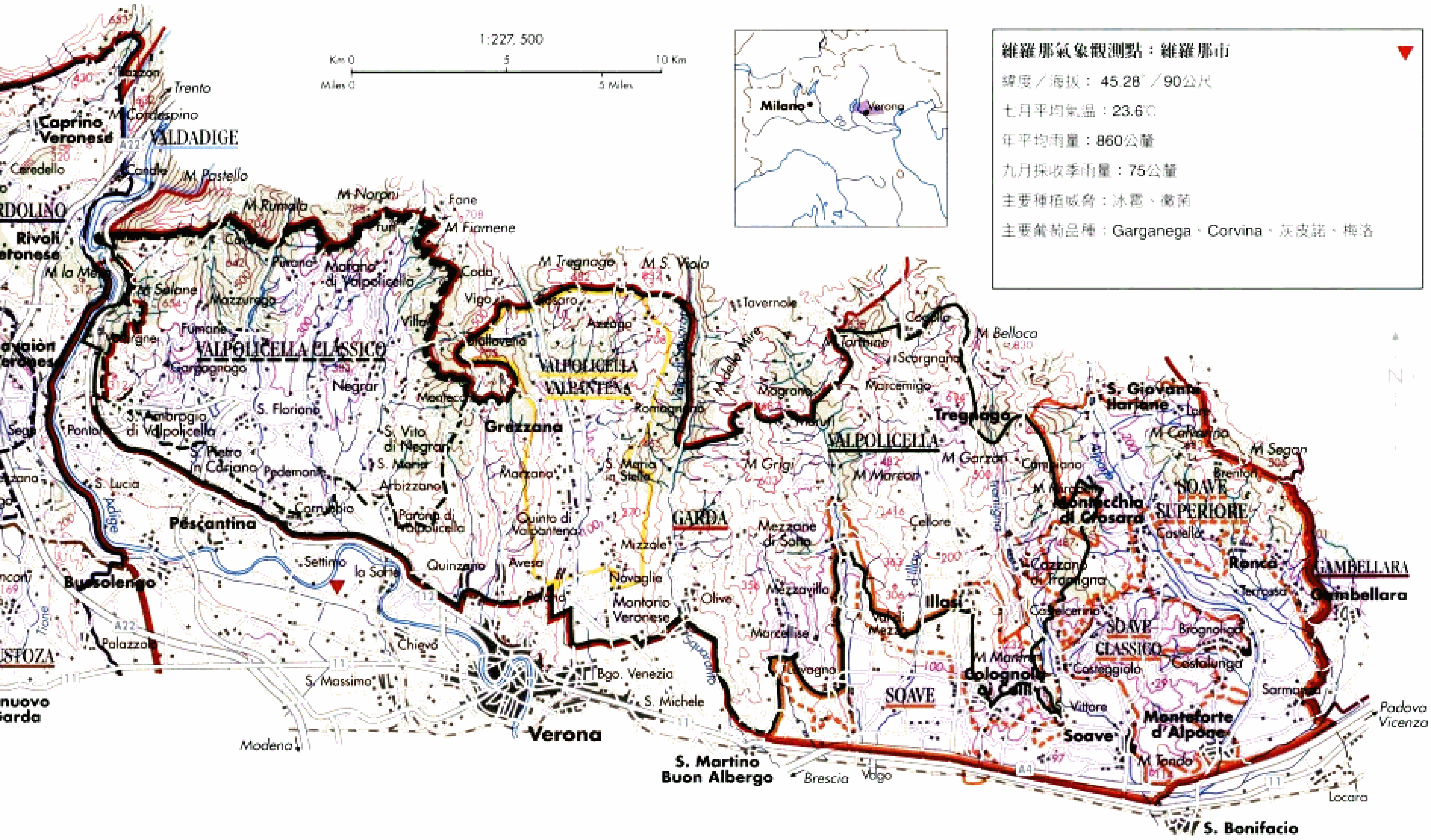
維羅那的丘陵地從Soave村往西延伸至加達湖的山丘地區，其中有些是讓植物茂盛到難以控制的肥沃火山灰土壤；每處斜坡上蔓延的葡萄樹、錯落在鄉間別墅和絲柏風景間的高架葡萄，構成了一幅義大利式的優雅風情畫。可惜並不是所有產於本區的葡萄酒都有如此的優雅風範，因為唯內多正是義大利最多產的葡萄酒產區。本區的單位產量之高，從區內重要的產區**Soave DOC**每公頃高達1萬500公升的官方規定來看，就不難理解這正是影響品質的罪魁禍首。高達80%的葡萄種植者，都將採收的葡萄直接賣給當地的大型釀酒合作社；因此也就不需在意品質及個人名聲。

為了區隔普通或業餘Soave，以及帶有明顯杏仁和檸檬風味的真正優質Soave，當局又另外設立了兩個更高等級的產區：**Soave Classico DOC**，產自最初的歷史產區；**Soave Superiore DOCG**，使用引枝的整枝系統而非任其蔓延的棚架系統，產自土壤較貧瘠的山坡地區。兩者的單位最大產量分別為每公頃9,800公升及每公頃7,000公升。當然，真正Soave的頂尖生產者所採取的實際產量限制，遠比這些規定要來得更為嚴苛。Pieropan和Anselmi這兩家酒廠，以及隨後加入他們行列的新



在Pieropan酒廠，Garganega葡萄被平鋪在木製棚架上風乾，等糖分濃縮後就可以製成讓人精神振奮的美味甜白酒Recioto di Soave。維羅那堪稱是全球的風乾葡萄之都，包括紅、白葡萄兩種。





維羅那氣象觀測點：維羅那市

緯度／海拔：45.28°／90公尺

七月平均氣溫：23.6℃

年平均雨量：860公釐

九月採收季雨量：75公釐

主要種植威脅：冰雹、黴菌

主要葡萄品種：Garganega、Corvina、灰皮諾、梅洛

一代酒廠如Cantina di Castello、La Cappuccina、Fattori & Graney、Gini、Inama、Pra及Tamellini，都對品質有嚴格的要求。這些酒廠都位於傳統的歷史產區Soave Classico，集中在Soave村東北部Lessini山區的東緣。

本區重要的葡萄品種是Garganega及當地的原生種Trebbiano，兩者所構成的豐滿酒體和酒質，正是Soave（意為溫和的）酒款的真義。調配中也可以使用白皮諾和夏多內葡萄，只要Garganega葡萄的占比至少70%即可。

最好的酒廠通常都會推出一系列單一葡萄園或特定葡萄園酒款，藉此表現當地Vigneto La Rocca和Capitel Foscarino等風格獨具的葡萄園，或藉以實驗木桶陳年；**Recioto di Soave** DOCG則是以風乾葡萄釀成，是能讓人欣喜的絕佳傳統甜酒。

和Soave產區有部分重疊的**Valpolicella** DOC產區範圍，一路從傳統的歷史產區擴增到直抵Soave產區的邊界。品質逐漸提升的副產區Valpantena，目前仍是由老字號農莊Bertani和當地釀酒合作社主導。普通的Valpolicella，應該是帶有可愛的櫻桃酒色和風味、柔順的水果甜香及少許的杏仁微苦。雖然那些大量生產的酒款可能會讓人大失所望，但如今的Valpolicella也像Soave一樣，有許多酒廠已經意識到他們必須釀出真正具有特色的酒款，而不只是滿足於商業化的產品——就像20世紀的最後十年，許多人開始回歸到更難耕作，但品質卻更高的山坡葡萄園工作。

Valpolicella Classico產區從四根指頭般的高海拔葡萄園往下屏障著Fumane、San Ambrogio及Negrar等村落。產於此一心臟地帶的酒款品質，雖然和非傳統產區酒款並無二致，但Classico產區的酒款質地通常會更濃郁強壯（儘管在傳統的Classico區塊之外，仍然有像Dal Forno以及Trabucchi這樣傑出的酒廠）。主要的酒廠都對Valpolicella Classico懷抱著雄心壯志，並持平認為，不管從哪方面來看，這都應該被視為是義大利最值得推薦的酒款之一。

葡萄樹以密度更高的垂直整枝式種植在白色礫石的山坡地上，以便從每顆葡萄萃取出更多風味，特別是晚熟的Corvina（這是本區表現最佳的葡萄品種）。事實上，像Anselmi等多家酒廠都私心希望能夠不要照DOC的規範來釀酒。因為如果按照DOC的規定，調配中只能含有最高70%的Corvina葡萄。直至最近，法規都還要求調配中必須含有酸味較高、品質卻明顯較差的Molinara葡萄，以及欠缺個性但卻一直被使用至今的Rondinella葡萄。此外，有些酒廠則是以Oseleta葡萄等更罕見的原生品種來進行調配實驗。

Valpolicella產區最強而有力的表現，首推Recioto甜酒或Amarone，這兩種以精選葡萄經風乾後製成的甜味（偶爾還會有氣泡）和不甜（且微苦）型態的酒款，不但非常濃縮、強壯有力，同時還是每一場維羅那盛宴的最高潮。這類酒幾乎都是直接傳承自中世紀時由威尼斯商人所引進的希臘葡萄酒，只不過被改編成內地的威尼斯版本。

有些酒莊會採用古老的*ripasso*釀酒法來強化Valpolicella，這是以經過壓榨後的Amarone酒渣進行二次發酵，選用的葡萄最好是Corvina；經過此程序得出的酒款，就可以是一款Valpolicella Superiore。過程中必須非常小心，以避免任何的腐敗跡象，如果一切順利就能產生一款時下非常流行、酒精濃度通常超過15%的葡萄酒，足以被冠以沉思之酒（*vino de meditazione*）、高貴之酒或任何其他名稱。

▼以下是三款偉大的紅酒及三款偉大的白酒，這是目前產量遠遠超過其他義大利葡萄酒產區的區內多精華之作。無論是紅酒或白酒，都涵蓋了不同甜度和酒精濃度的各種酒款。



弗里尤利-維內奇亞-朱利亞 Friuli-Venezia Giulia

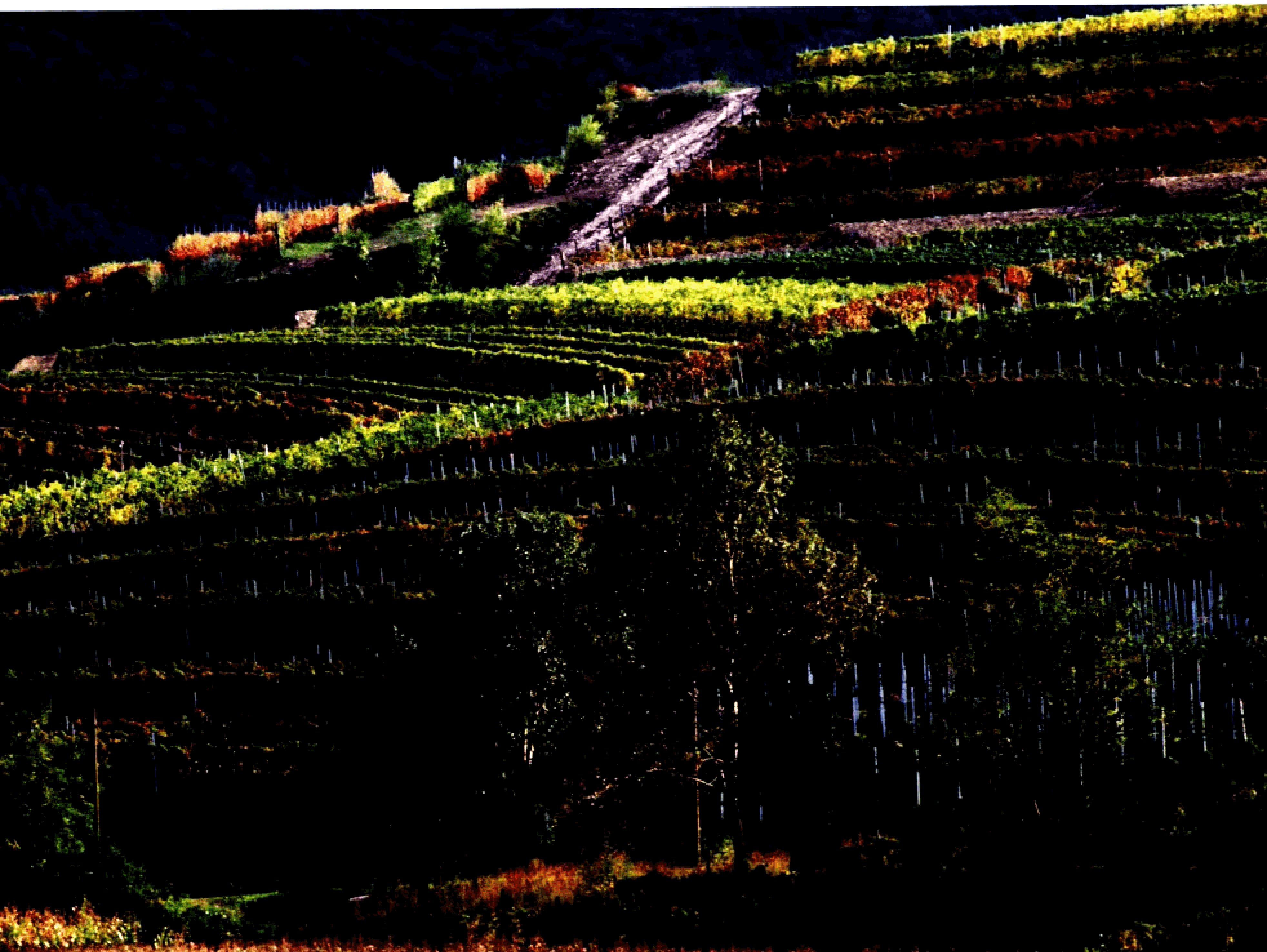
義大利的東北角，是該國頂級白酒的最重要產區。雖然整體的白酒釀製技術，在過去十年才在義大利全境有長足的進步，但是對弗里尤利而言，或者說這個全名為弗里尤利-維內奇亞-朱利亞的產區，卻是早在1970年代早期就已經以高雅摩登的白酒聞名於世。目前提供全球某些最頂尖白酒的這個大產區，在香氣馥郁、酸度明晰、清亮如笛音宛轉的品種酒方面更是表現傑出，絕對不會一成不變地帶有橡木桶風味。

全義大利最受推崇的白酒DOC產區分別位於地圖上半部的**Colli Orientali del Friuli**（或簡稱為COF），以及地圖下半部因為Gorizia省而得名的**Collio Goriziano**（多半時候被簡稱為Collio）。此外，位於Primorska區西部的葡萄園，雖然在政治版圖上屬於斯洛維尼亞（Slovenia，271頁有更詳細的描述），但因為在地理上接近弗里尤利而被涵蓋在本區範圍。有些酒廠甚至在國境兩側都擁有葡萄園。就像義大利其他地區，本區也有釀酒合作社；但和義大利另一個著名的清爽干白酒產區鐵恩提諾-上阿第杰不同的是，弗里尤利基本上是由家族性的獨立酒莊所主導。

Colli Orientali產區的葡萄園，因為受惠於東北部尤利安阿爾卑斯（Julian Alps）山脈的屏障，得以躲開嚴酷北風的威脅，並且比更靠近亞得里亞海、受到更多海洋性氣候調節的Collio產區來得冷涼且更偏向大陸型氣候。高度介於海拔100公尺至300公尺之間的Colli Orientali（意為「東方山丘」）因為曾經是海洋，而在今日的土壤組成中仍可見到海積泥灰土和砂岩的蹤跡，而構成地質上相當獨特的柯爾門複理層（flysch of Cormons，因位於右頁地圖中心的Cormons小鎮而得名）。

此地的主要葡萄是目前稱為Friulano的白酒品種（這個原本稱為Tocai Friulano的品種，因為匈牙利的抗議而被迫更名），即所謂的Sauvignonasse或Sauvignon Vert品種。這個在其他產區可能顯得粗野的品種（在智利有很長一段時間甚至比白蘇維濃更普遍），卻在義大利的這個地區有不錯的表現。此外，白蘇維濃、灰皮諾、白皮諾及當地特有的Verduzzo品種也多有種植；但Colli Orientali產區還有近三分之一的葡萄園獻給了當地愈趨完美的紅酒，其中又以卡本內及梅洛為主，其他像當地的Refosco、Schioppettino及Pignolo也都以清新、舒爽的單一品種酒出現；經過木桶陳年的混合品種酒也很普遍。多數種植在弗里尤利的卡本內葡萄，一直以來都被認為是卡本內-弗朗（Cabernet Franc或Cabernet Frank），但最近卻發現，其中有些原來是容易在產量過大時發展出獨特動物類氣味的波爾多固有品種卡門內爾（Carmenère，此一品種曾在智利被錯認是梅洛）。

這是Collio產區的葡萄園，Collio是colli的訛傳，而在義大利文中，colli正是山丘的意思。本區約85%的葡萄都用來釀造香氣濃郁、多半帶有飽滿水果風味的超清爽型干白酒。灰皮諾已經在本區超越Friulano葡萄，成為種植最廣的葡萄品種。



Colli Orientali del Friuli的某些地區，氣候受山區影響更甚於海洋，但是在Buttrio和Manzano兩地之間的西南角則是可以讓卡本內-蘇維濃都充分成熟的溫暖氣候。儘管本地還是有些表現平平的生產者會不顧土壤的適性而種植更多品種爭取更大的產量，但全球氣候暖化和釀酒技術的進步，卻使得本地酒款品質普遍獲得持續提升。

至於在Colli Orientali產區最北部的Nimis山一帶（見167頁地圖的西北端），屬於**Ramandolo** DOCG產區的斜坡，則是區內最陡峭、最冷涼，同時也可能是最潮濕的山坡；以Verduzzo品種釀成的琥珀色甜酒為本地特產。**Picolit**則是另一種備受期待的當地葡萄品種，釀出的甜白酒宛如義大利版的居宏頌（Jurançon）甜酒般強壯，帶有乾草般的酒色和花朵芳香，不像索甸（Sauternes）甜酒那樣帶有明顯的蜂蜜香氣。

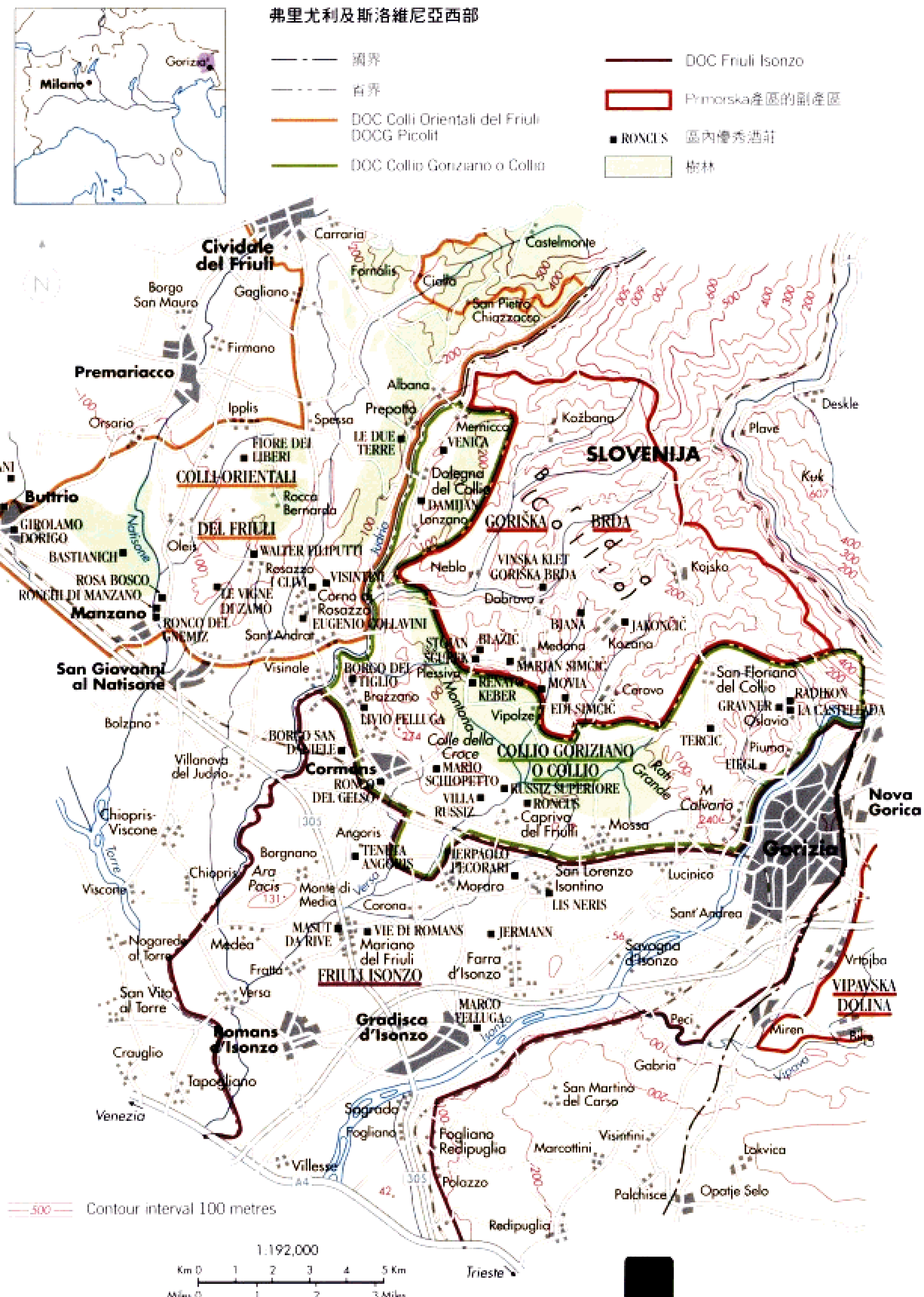
Colli Orientali產區南部範圍較小的**Collio** DOC產區，所產的酒款基本上大同小異，包括大多數弗里尤利的頂級白酒，以及相較之下微不足道的紅酒產量。這些紅酒往往因為當地秋雨太早而使得葡萄很難完全成熟，因此嘗起來常顯得不夠成熟且風味太淡。全球市場對灰皮諾的需求，使得此一品種早早就取代了Friulano葡萄的位置；此外，白蘇維濃也愈來愈普遍。一如在Colli Orientali產區，本區的夏多內和白皮諾多半會比其他白酒品種多些輕微的橡木桶風味。當地特有的其他淡色品種，還包括Ribolla Gialla、Traminer Aromatico、Malvasia Istriana以及Riesling Italico（Welschriesling），這些品種在國界另一邊的斯洛維尼亞同樣也有種植。

整體而言，在弗里尤利-維內奇亞-朱利亞西部「卡本內」最為強健茂盛，特別是**Lison-Pramaggiore**產區（見167頁）所生產的，該產區用來釀造玻美侯（Pomerol）酒款的梅洛則顯得較為生澀且欠缺活力；但是愈往東行，義大利這個大產區的豐饒產量和冷涼氣候似乎更適合早熟的梅洛。

梅洛是**Grave**、**Isonzo**等Friuli DOC產區的主要品種。相較於Colli Orientali del Friuli產區內種在有限山坡的葡萄，產自沿岸地區地勢平坦的葡萄園的同種葡萄所釀製的酒質則比較清淡，雖然有些Isonzo的生產者目前已經能在Alte河北部排水較佳的葡萄園，產出品質不下於弗里尤利其他知名山坡產區的優質酒款。

事實上，多年以來有些Colli Orientali的酒廠，已經悄悄地將Isonzo的栽培者視為上游的原料葡萄供應者。至於產自海、河之間地勢更低緩、土壤更肥沃地區的酒款，則是和西部多產的Grave del Friuli平原的酒款較接近。Isonzo另外還出產不錯的白酒，例如有名的Friulano和灰皮諾。

Carso DOC產區的範圍沿著濱海古城Trieste附近海岸分布，這裡的特有品種是在當地被稱為Terrano的Refosco葡萄，在國界另一端的斯洛維尼亞也廣為種植。





▼本處所列舉的多數酒標，都是地圖上這個產區所產白酒中的菁英酒款；其中只有一支酒，是出自本區西部的一款品質絕佳的Proseccos。成就不凡的梅洛紅酒，則釀自幾乎位於斯洛維尼亞國境的Le Due Terre酒廠，這家酒廠同時也是原生紅酒品種Schioppettino葡萄的支持者。



義大利中部 Central Italy

義大利的心，或許連義大利的靈魂，都躺在這塊中心有點歪斜的半島上。對外國人來說，最知名的城市是佛羅倫斯和羅馬，最具代表性的是奇揚替的鄉村風景，還有伊特魯里亞人的葬身之地……聽起來太了無新意嗎？那可未必。這裡的海拔、地形殊異，更重要的是天差地遠的所有觀念。古代的事物包覆了現代的創新想法，這裡沒有什麼是理所當然的事。如果說義大利的亞平寧山脈為葡萄的熟成精準地劃出了上限，那麼兩側的海洋就賦與了沿海的葡萄酒產區截然不同的性格。

除了亞得里亞海沿岸的酒區之外，本區完全是山吉歐維列葡萄的天下。這種在義大利種植最廣的葡萄品種，可以是平板、淡薄、酸澀的漱口水，也能完全展現出義大利美食在酒杯中的極致奢華表現。在右頁地圖上的高海拔地區，山吉歐維列需要耐心等待才能充分成熟，尤其對那些在1970年代因為產量大（而非品質）才獲選的無性繁殖系而言更是如此。以更好的無性繁殖系來取代舊有無性繁殖系的更新過程，顛覆了我們對托斯卡尼葡萄酒的期待。今天義大利中部的山吉歐維列，極有可能會帶有更深的酒色、更濃的口感，但同時仍保有絕佳的酸度和單寧結構，讓這些酒可以穩坐在任何一張餐桌上。隨著葡萄園位置愈低及受到的保護愈多（以南向者最佳），果實的風味也愈趨濃熟；但許多更細緻高雅的紅酒是產自海拔約500公尺的高地上，白酒甚至可以在更高處仍有傑出的表現。至於已經在這塊山吉歐維列之鄉種植達一世紀以上的多產白葡萄Trebbiano Toscano，充其量只是個小配角。這個品種的最主要用途，應該可以說是讓義大利中部的甜味風乾葡萄特產　　聖酒（Vin Santo）能有更大的產量。

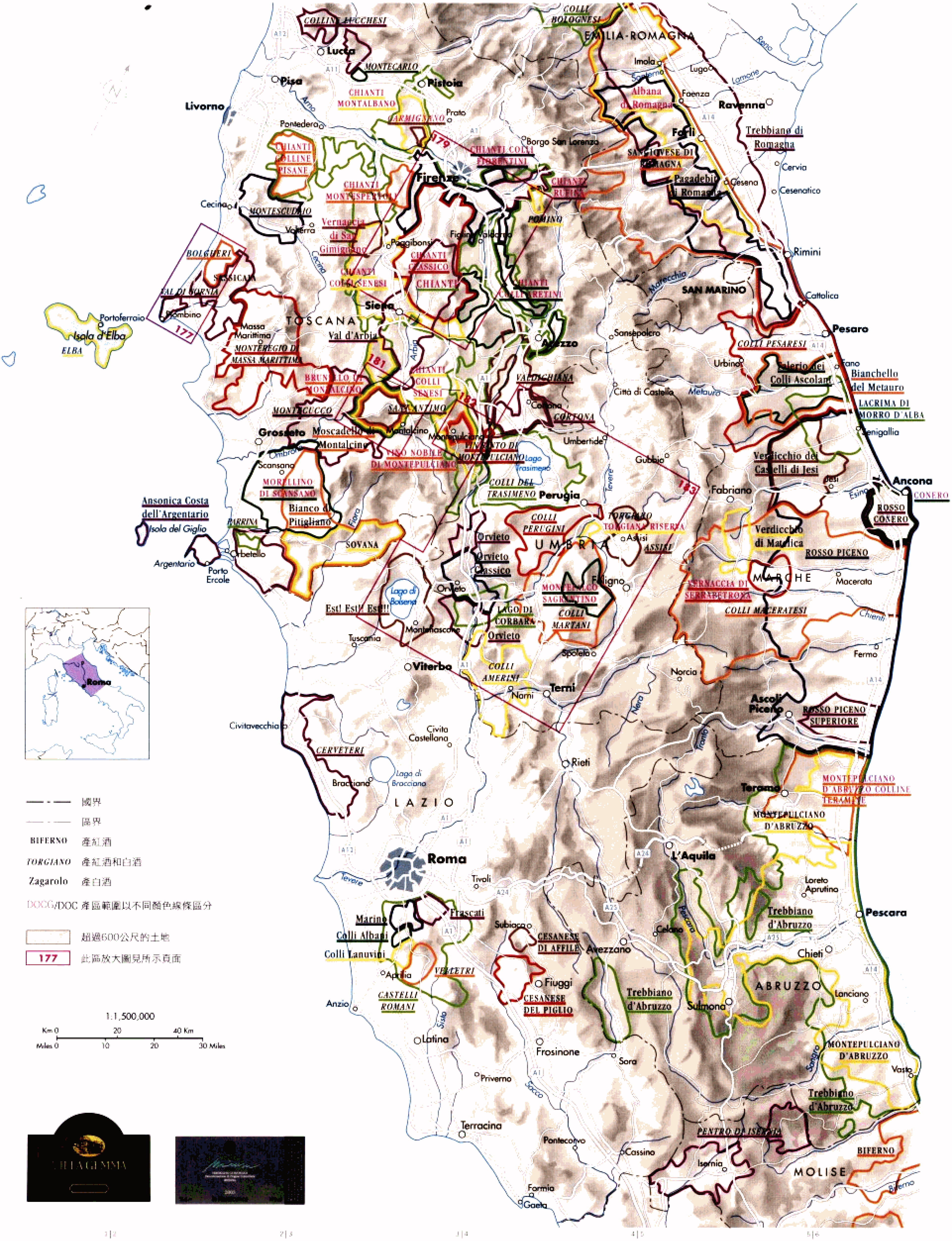
Apennines山丘地的土質差異性很大，其中最特殊的兩種型態分別是：*galestro*，這是當地一種特別易碎的泥灰岩黏土；以及更堅硬厚實的*albarese*土壤。當地的湖泊和河川，一如兩旁的海洋，都為葡萄園帶來令人欣喜的溫暖影響。

在亞得里亞海沿岸馬給地區的Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico產區，暴風雨即將襲擊Montecarotto市附近的綠色山丘。所謂的古典產區（Classico），原本是指品質更高的傳統精華產區，但是在這個白酒產區，這樣的名稱顯然已被濫用而失去了意義。

儘管亞得里亞海的沿岸可能有點平坦，但內陸美麗的綠色山丘卻可以生產出愈來愈有個性和活力的葡萄酒，就像在Rimini港市上方山丘的療養勝地San Patrignano所產的葡萄酒那樣。從這裡往南，則由Verdicchio葡萄擔綱，釀出教人激賞的白酒。在廣闊的**Verdicchio dei Castelli di Jesi**產區中，所謂的傳統Classico產區就占了九成；而像Umani Ronchi、Fazi



▶這些酒標代表的是產自義大利中部邊緣地帶的各種不同類型的酒款，全都不在著名產區。除了在Poggio Valente Morellino di Scansano及Carmignano等酒款中扮演配角外，無所不在的山吉歐維列葡萄在這些地區卻很罕見，取而代之的是各種波爾多葡萄品種、Vernaccia、希哈、Montepulciano d'Abruzzo以及Verdicchio等多種葡萄。



EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZO
MOLISE
SAN MARINO
COLLINE LUCCHESI
MONTECARLO
COLLI BOLOGNESI
CHIANTI MONTALBANO
CARMIGNANO
CHIANTI COLLINE PISANE
CHIANTI COLLI FIORENTINI
CHIANTI RUFINA
POMINO
CHIANTI MONTESPERTOLI
MONTESCUDAIO
Vernaccia di San Gimignano
CHIANTI CLASSICO
CHIANTI COLLI SENESI
CHIANTI
CHIANTI COLLI ARETINI
BOLGHERI
SASSICAIA
VAL DI CORNIA
ELBA
Val d'Arbia
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
BRUNELLO DI MONTALCINO
CHIANTI COLLI SENESI
SANT'ANTIMO
MONTECUCCO
Moscadello di Montalcino
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
VALDICHIANA
CORTONA
COLLI DEL TRASIMENO
MORELLINO DI SCANSANO
Ansonica Costa dell'Argentario
PARRINA
Bianco di Pitigliano
SOVANA
COLLI PERUGINI
TORGIANO
TORGIANO RISERVA
ASSISI
Orvieto
Orvieto Classico
MONTEFALCO SAGRANTINO
LAGO DI CORBARA
COLLI MARTANI
COLLI AMERINI
Est! Est!! Est!!!
Albana di Romagna
SANGIOVESE DI ROMAGNA
Trebbiano di Romagna
Pagadebit di Romagna
COLLI PESARESI
Colli Ascolani
Falerio dei Colli Ascolani
Bianchello del Metauro
LACRIMA DI MORRO D'ALBA
Verdicchio dei Castelli di Jesi
CONERO
ROSSO CONERO
Verdicchio di Matelica
ROSSO PICENO
VERNACCIA DI SERRAPETRONA
COLLI MACERATESI
ROSSO PICENO SUPERIORE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Trebbiano d'Abruzzo
PENTRO DI ISERNIA
BIFERNO
CERVETERI
Marino
Frascati
Colli Albani
Colli Lanuvini
VELLETRI
CASTELLI ROMANI
CESANESE DI AFFILE
CESANESE DEL PIGLIO
Lucca
Pisa
Pistoia
Livorno
Prato
Pontedera
Borgo San Lorenzo
Firenze
Cecina
Volterra
Poggibonsi
Figline Valdarno
Siena
Piombino
Portoferraio
Isola d'Elba
Massa Marittima
Arezzo
Grosseto
Montalcino
Montepulciano
Scansano
Isola del Giglio
Argentario
Porto Ercole
Orbetello
Imola
Lugo
Faenza
Ravenna
Forlì
Cesena
Cervia
Cesenatico
Rimini
Cattolica
Pesaro
Fano
Urbino
Sansepolcro
Città di Castello
Senigallia
Ancona
Jesi
Fabriano
Gubbio
Umbertide
Lago Trasimeno
Perugia
Assisi
Foligno
Macerata
Fermo
Orvieto
Lago di Bolsena
Montefiascone
Tuscania
Viterbo
Spoleto
Norcia
Terni
Narni
Ascoli Piceno
Civitavecchia
Civita Castellana
Rieti
Bracciano
Lago di Bracciano
Teramo
L'Aquila
Roma
Tivoli
Subiaco
Avezzano
Celano
Pescara
Loreto Aprutino
Chieti
Lanciano
Sulmona
Fiuggi
Aprilia
Anzio
Latina
Frosinone
Sora
Vasto
Priverno
Terracina
Pontecorvo
Cassino
Isernia
Formia
Gaeta
國界
區界
BIFERNO 產紅酒
TORGIANO 產紅酒和白酒
Zagarolo 產白酒
DOCG/DOC 產區範圍以不同顏色線條區分
超過600公尺的土地
177 此區放大圖見所示頁面
1:1,500,000
Km 0 20 40 Km
Miles 0 10 20 30 Miles

Battaglia這些知名酒廠，則是用盡所有方法來提升旗下頂級酒款的品質，以使其兼具清新特質和飽滿結構。範圍較小的**Verdicchio di Matelica**產區，則傾向於在區內更高更陡的地區，釀出更具特色的酒。

馬給（Marche）地區的紅酒，儘管在風格特性的定位上發展較慢，但當地以多汁的Montepulciano葡萄所釀成的**Rosso Conero**，卻已經展現出獨特的性格。以山吉歐維列和Montepulciano兩種葡萄釀成的**Rosso Piceno**，一般來說如果產量較低又經過合宜的木桶陳年，倒不失為經濟實惠的酒款。

Montepulciano是本區亞得里亞海沿岸的紅酒品種，釀成的**Montepulciano d'Abruzzo**紅酒，雖然品質落差可能很大，卻很少出現索價過高的情形（Cerasuolo d'Abruzzo是令人滿意的飽滿干粉紅酒版本）。阿布魯佐（Abruzzi）的廣闊山丘，最適合種植這種葡萄的是Téramo小鎮的附近地區，因此**Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane**在2003年獲得升格成為DOCG法定產區，而Illuminati、Villa Medoro就是表現較佳的兩家酒廠。**Trebbiano d'Abruzzo**同時也是一個品質落差走極端的產區，好酒的表現可以很好，特別在他們沒有搞不清楚到底使用了哪些葡萄品種的時候。Loreto Aprutino當地天馬行空的已故釀酒師Eduardo Valentini，使用嚴格精選的最佳果實來釀製酒體豐厚、陳年潛力驚人的白酒，為普利亞（Puglia）地區的Bombino Bianco葡萄建立起國際聲譽；相形之下，更普遍的Trebbiano Toscano品種，就明顯乏味多了。

在本區西部沿岸，羅馬所在地的拉契優（Lazio）大區，在釀製葡萄酒方面卻奇怪地發展遲緩。雖然有少數酒廠使用國際品種及當地土生的清淡紅酒品種Cesanese努力地想要做出成績，但基本上羅馬仍是個以白酒為主的產地。**Marino**和**Frascati**這兩款酒產自新近成立的Castelli Romani產區，則是完全被淹沒在龐大的產量當中。

再往北走，就來到Cerveteri古城，這是個地圖上看起來遠比實際上更為重要的地方。在此地以北的托斯卡尼沿岸腹地，才是為近年的葡萄酒產業發展帶來最戲劇性轉變的地區。關於博給利（Bolgheri）周邊地區在下文中會有更詳盡的介紹；**Morellino di Scansano**則是另一個近年來成長快速的酒區，目前已經晉升為DOCG產區。Morellino是山吉歐維列葡萄在當地的名字，種植在海拔僅比海平面稍高的氣候溫和地區。近年來本地因為多了不少外來投資客，而為地價帶來戲劇性的影響。這些外資包括佛羅倫斯歷史最悠久的Antinori、Frescobaldi兩個釀酒家族，以及Barbi和Biondi-Santi（因產Brunello di Montalcino聞名）酒廠；其他還有著名的奇揚替酒廠Badia a Coltibuono、Cecchi、Fonterutoli及Rocca della Macie等。就像坐落在海岸邊的單一酒莊La Parrina，當地所生產的葡萄酒多半比內陸Chianti Classico的山丘地區酒款更豐滿柔順。

介於Scansano地區以及從當紅的可尼亞谷（Val di Cornia）往上延伸到Montescudaio之間的，則是**Monteregio di Massa Marittima** DOC產區。然而，在當地是由另一個M當家，那就是表現傑出、觸角已經向南延伸至Scansano的Moris Farms。



托斯卡尼海岸區 Tuscan Coast

在奇揚替的Ricasoli家族之後，到底還有沒有其他的葡萄種植者像Sassicaia紅酒的創始者一樣，對義大利葡萄酒帶來如此深遠的影響雖然還有待爭議；但是這塊鄰近托斯卡尼海岸區的小葡萄園，的確打亂了整個義大利的DOC分級系統。Sassicaia完全不是所謂的傳統派，但品質優越卻是不爭的事實——即便是在被列為最低等級Vino da Tavola的那個時候，也只是因為周遭完全沒有其他葡萄園，所以才沒有所謂DOC相關產區的規範。

San Guido酒莊的Incisa della Rocchetta侯爵，於1940年代在占地廣闊的莊園裡挑了塊滿布石頭的地開始種植卡本內葡萄；他嚮往法國的梅多克。離他最近的其他葡萄園還有數哩之遙，當時的博給利（Bolgheri）海岸地區全是被棄置的桃子園和廢棄的草莓田。

離海10公里遠的葡萄園位於被稱為金屬山區（Colline Metallifere）的第一個斜坡，這個山區是一片富含礦物、坐擁絕佳氣候的丘陵地。這裡的葡萄樹在五月開花、九月底成熟，在秋天的降雨結束之前還擁有漫長且乾燥的春天和夏季。當侯爵早期釀製的酒單寧開始軟化之後，這些酒所展現出的，是所有義大利酒都不曾有過的獨特風味。

侯爵的外甥Piero和Lodovico Antinori嘗過這些酒後，Piero向波爾多的Peynaud教授提了這事。於是，Antinori開始將1968年份的Sassicaia裝瓶、上市，及至1970年代中期，這已經是一款世界知名的義大利酒了。接著在1980年代，Lodovico Antinori開始在自己莊園內的不同土質上分別嘗試一系列的小塊面積種植：包括以卡本內和梅洛組成的Ornellaia，以及結果不那麼理想的白蘇維濃。最令人滿意的區塊大都位於地勢更高且石頭更多的地區，其中還包括一塊黏土區塊；這些地區所生產的梅洛，組成了他的Masseto酒款。

1990年，Piero以位置更高、西南向葡萄園的卡本內和梅洛，組成一款名為Guado al Tasso的葡萄酒，結果因為這裡的土壤含有更多砂質，酒清淡了些。這或許是釀出偉大酒款的最西限。

一如地圖所示，新酒莊紛紛設立；許多酒廠持續為打響名號而努力，其中也包括由Antinori兄弟在博給利以北所建立的Campo di Sasso酒廠。巴巴瑞斯柯的Gaja在此建立了Ca' Marcanda酒莊，奇揚替的Ruffino也沒在此地缺席。卡本內和一些梅洛是大家通常會選種的品種，前景也很樂觀。

Bolgheri DOC的發展迅速（Sassicaia則是在同範圍內擁有獨自的DOC）。所有其他的酒，都必須混調不同品種（紅酒可以使用卡本內、梅洛或山吉歐維列）；換句話說，像Michele Satta酒廠完全以山吉歐維列釀成的Cavaliere，或者全數以梅洛釀製的Masseto，就都必須以IGT的名義銷售。

如果說博給利是絕佳的卡本內產地，那麼梅洛或許就是這張地圖下半部**Val di Cornia** DOC產區最合適的葡萄品種；這裡的土質顯然比博給利含有更多的黏土。位於小鎮Franciacorta（見166頁）的Bellavista酒廠主人，就以梅洛作為他在本區擁有的Petra酒莊

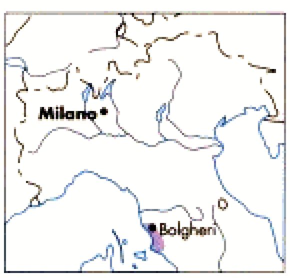


Angelo Gaja的Ca'Marcanda酒莊外觀相當低調，這只是博給利眾多全新酒廠中的其中之一而已，這是一間由出身全然不同酒區的投資者所興建的酒莊。為了要讓建築物盡量融入周圍相對低矮的外在環境，該酒莊顯然費了許多心思。

的主力：坐落在小鎮Piombino，就在今日被稱為「托斯卡尼黃金海岸」上的San Luigi酒莊也是如此。

在地圖上位置更北的**Montescudaio DOC產區的**Castello del Terriccio酒廠，以帶有薄荷風味的波爾多調配酒款Lupicaia早享盛名。離開Ornellaia酒莊的Lodovico，現在則是在海灘小城Bibbona買地，和Piero一起在該地釀製Campo di Sasso。





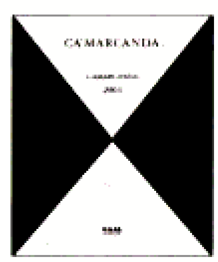
- - - 省界
— 村界
— DOC Bolgheri
— DOC Bolgheri Sassicaia
— DOC Val di Cornia
— DOC Suvereto
■ORNELLAIA 區內優秀酒莊
Aia Nuova 知名葡萄園
▭ 樹林
500 海拔100公尺間距的等高線











▲這些都是由波爾多品種主導的酒款，按照推出時間先後由上至下排列。Ornellaia的第一個年份是在1985年，以義大利葡萄酒的歷史來說，這是仍處於襁褓階段的一款酒。

奇揚替 Chianti

介於佛羅倫斯和Siena之間的山丘地區，應該是地球上最接近羅馬詩人夢想中鄉紳生活的地方。周圍的景致、建築以及農業，交融出古老和深遠的氣氛；由度假別墅、扁柏、橄欖、葡萄樹、岩石和森林所組成的圖畫可以是羅馬時代、文藝復興時期或是19世紀的復興運動時期，根本無從分辨（這也讓所有的遊客都要小心翼翼地停車）。

在這幅沒有時間的圖畫裡，曾經只是托斯卡尼農村力求溫飽的農作，如今卻由滿山滿谷的葡萄園所占據，而且擁有者多半是口袋飽飽的外來者。

早在1716年就率先被劃定出範圍的奇揚替初始產區，原本只包括Radda、Gaiole以及Castellina三個村鎮附近的地區，之後還加入了Greve鎮。右頁地圖的紅線代表擴張後的傳統歷史產區，即生產今日義大利頂級葡萄酒的古典奇揚替（**Chianti Classico**）產區。

在其他六個奇揚替副產區中，位於佛羅倫斯以東的**Chianti Rufina**（部分可在右頁地圖上找到）要算是當中最突出的，生產特別優雅又耐久陳的酒款。由於本區往北通向亞平寧山脈，因此葡萄園得以有涼爽的海風，造就本區酒款的優雅風格，同時也讓酒款需要時間來充分表現實力。在**Chianti Colli Senesi**副產區的San Gimignano山城附近，也有一些非常成功的酒廠；Siena往上的山丘地區也在逐漸興起。產自佛羅倫斯、Pisa、Arezzo等地上方山丘（分別為**Chianti Colli Fiorentini**、**Colline Pisane**以及**Colli Aretini**這些副產區）的奇揚替，則和來自佛羅倫斯西北部副產區**Chianti Montalbano**的酒款一樣，多半比較平淡無特色。

從175頁的地圖可以看出這個酒區到底有多大：從北到南將近有160公里，比波爾多範圍更廣。本區也可以生產最簡單的奇揚替酒款，一種在最佳狀態時充滿了香氣、水果風味，並適合在一兩年內飲用的極易飲酒款；比起必須在更嚴格規範下釀製的古典奇揚替，當然要輕鬆容易多了。

對全面提升葡萄酒品質的古典奇揚替頂級酒廠來說，選果台在本地的普遍性和重要性絲毫不亞於在波爾多。下圖是位於Gaiole村一座10世紀修道院內，由Stucchi家族經營的Badia a Coltibuono酒莊。同樣的，這家酒莊也只有不到10%的面積適合種植葡萄。

遠在1872年，著名的Baron Ricasoli男爵（曾是義大利首相）就曾在他的Brolio城堡為這兩種不同型態的奇揚替做出區隔：一種是適合在年輕時飲用的簡單選擇，另一種則是更適合在酒窖中陳年的嚴肅酒款。針對那些適合在年輕時飲用的奇揚替，男爵允許在原本的山吉歐維列和Canaiolo紅葡萄之外，再加入少許當時盛行的馬爾瓦西白酒品種。遺憾的是，用來增加產量的白葡萄用量居然逐漸增加，甚至連另一種沉悶的Trebbiano Toscano品種也在不知不覺中乘虛而入。於是，當1963年制定DOC相關法

托斯卡尼氣象觀測點：佛羅倫斯

緯度／海拔：43.45˚／40公尺

七月平均氣溫：24.2℃

年平均雨量：830公釐

十月採收季雨量：100公釐

主要種植威脅：未達足夠的成熟度、霜黴病、黑腐病

主要葡萄品種：山吉歐維列、Trebbiano、Canaiolo Nero




Firenze
Siena
FIRENZE
CLASSICO
SIENA
COLLI FIORENTINI
COLLI SENESI
COLLI ARETINI
RUFINA
POMINO
MONTESPERTOLI
MONTI DEL CHIANTI
Milano
Firenze
Roma
1:230,000
Km 0 4 8 Km
Miles 0 2 4 Miles
DOCG Chianti Classico
DOCG Chianti subzones:
Colli Aretini
Colli Fiorentini
Colli Senesi
Montespertoli
Rufina
DOC Pomino
省界
FONTODI 區內優秀酒莊
葡萄園
樹林
250 海拔50公尺間距的等高線
氣象站所在位置

規時，當局竟然規定任何一種類型的奇揚替都必須含有至少10%、最多可到30%（這根本就太多了）的白酒品種。結果是平淡無奇的奇揚替竟然成為常規（甚至往往需要添加義大利南部的紅酒來增添口感），事態發展至此已日趨明朗，那就是這些法規非改變不可，否則該區的酒莊就必須自己決定如何釀出他們最好的酒，然後為這些酒取個新名字。

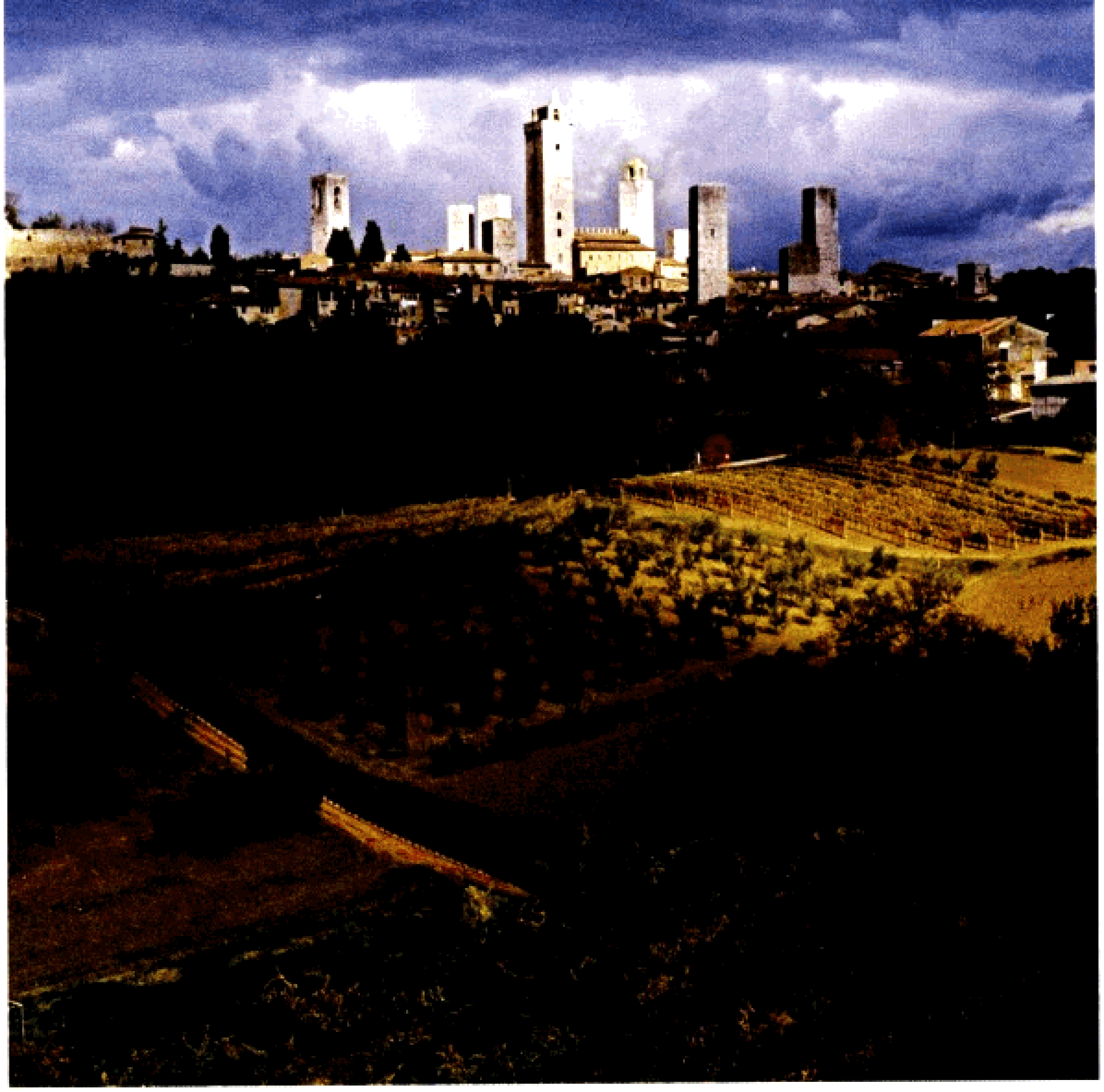
1975年，歷史悠久的Antinori家族推出了他們帶頭造反的旗艦酒款Tignanello，就像佛羅倫斯北部釀造Carmignano的方式，用山吉歐維列加上少量的卡本內來釀製。為了強調這樣的觀點，他們很快又推出了在葡萄使用比例上恰好相反的Solaia。短短幾年內，幾乎所有奇揚替的酒廠或莊園都跟隨他們的腳步，以自家的理解打造出所謂的「超級托斯卡尼（Super Tuscan）」（最初很挑釁地以日常餐酒的名義銷售，現在則已經納入地區餐酒IGT的範疇），其中包括許多傑出的酒款，也不乏創新之作。

但是，不少這類造反酒款的特性已經和真正的托斯卡尼酒款漸行漸遠，再加上品質更好的新山吉歐維列無性繁殖系的出現，以及確立了更適合的種植方式，使得古典奇揚替及更高級的珍藏級古典奇揚替（Riserva Chianti Classico，在今天的產量中約占20%）成為一種高品質酒款的概念開始出現。諷刺卻很符合典型義大利式作風的是，這樣的改變卻發生在整個奇揚替產區於1984年（還是史上最差年份之一）晉身為DOCG產區之後。

今天的古典奇揚替是非常嚴謹的酒款，主要以低產量的頂級山吉歐維列紅葡萄（在調配中占比需為80-100%）來釀製，並經木桶陳年（可以是大桶和／或小桶），酒齡至少可達10年以上。目前可以加入古典奇揚替的其他品種（最高可達20%）包括傳統的Canaiolo、顏色深濃的Colorino，以及其他以卡本內和梅洛為首的國際品種。自2006年起，所有白酒品種已經全面禁止使用。

古典奇揚替的葡萄園大都坐落在海拔250至500公尺以上的位置，在如此的海拔，又有濕潤的秋季氣候，因此除了那些酷熱又乾燥的年份之外，多半時候最大的挑戰還是在於要如何讓相對而言晚熟、顏色較淺，又有高酸度的山吉歐維列不只有足夠的成熟糖分，還能有完全成熟的單寧。愈來愈多的生產者以他們與生俱來的熱情做到了這一點，塑造出複雜、堅實、風味佳而非只是豐厚的酒款。

這些酒廠多半還同時生產橄欖油，以及需要經過長期陳年後才適合飲用的珍藏級古典奇揚替，在這方面有愈來愈多的生產者傾向於採取波爾多的頂級酒作法，只推出單一種品項），還有一種無足輕重的當地干白酒，或許還有托斯卡尼非常有名的聖酒（以風乾葡萄釀製，經長期陳年的甜白酒，或呈黃褐色，見182頁），此外或許還包括一兩款超級托斯卡尼IGT。然而，最後提到的這種酒已經逐年減少，而目前只能用托斯卡尼最具代表性的山吉歐維列葡萄釀成的古典奇揚替則在逐年增加中。



聖吉米亞諾（San Gimignano）的塔樓群無疑是托斯卡尼風景中最突出的地標。在這個以紅酒為主的酒區中，當地以Vernaccia葡萄釀出的堅實白酒是其中少數的例外。

雖然這些葡萄酒都是嚴苛精釀的典型作品，但是如今被稱為*botte*的大型橡木桶酒槽，已經和1980年代最後一波流行裡的頂級法國小橡木桶一樣普遍了。

從前頁的地圖可以看出，除了奇揚替鄉間亂糟糟的山丘地，以及錯落在森林之間的葡萄和橄欖樹之外，這裡同時也是大多數古典奇揚替知名酒廠的所在地。



▼相較於10年前或特別是20年前的同款酒，不難發現今天古典奇揚替這些最受歡迎酒廠的現代化酒款中，山吉歐維列葡萄的使用比率有非常明顯的增加，有些甚至是百分之百。

蒙塔奇諾 Montalcino

1970年代，蒙塔奇諾還只是托斯卡尼南部山丘上的一個貧窮小鎮；當時義大利的這塊地區，仍然鮮為人知。不過當地人知道，這裡的天候狀況比北部更為穩定：50公里外就是海洋，夏天一向暖和得多，而且還極為乾燥。海拔1,700公尺的Amiata山就屏障在南面，阻擋了夏季由南而來的風暴。蒙塔奇諾既受惠於托斯卡尼沿岸（見176頁）溫暖又乾燥的氣候，這裡最好的葡萄園又擁有比冷涼的古典奇揚替產區更多石頭、土質更貧脊的土壤，雙重優勢造就出全世界最濃郁厚實、最具久儲潛力的山吉歐維列。

就在Ricasoli男爵為奇揚替制定出理想型態的同時，Clemente Santi也和他的家族（如今稱為Biondi-Santi）為旗下的酒款蒙塔奇諾布雷諾（**Brunello di Montalcino**）建立了雛型。罕見的老年份酒款，以極其堅實的男性化風格令人印象深刻，其他的生產者也陸續冒出，而且自1980年代起就廣受國際矚目。顯然，這根本就是巴羅鏤現象的托斯卡尼版本。

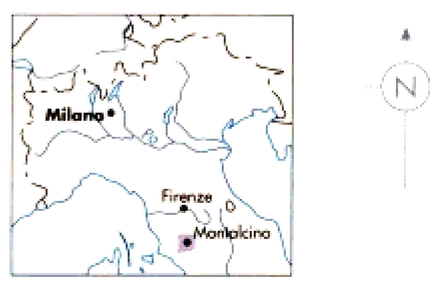
過去的作法，是將這種色濃、強悍的酒經過長期且緩慢的發酵，然後再置於大型的斯洛維尼亞舊木桶中，再經數十年的瓶中陳年。經由這種方式產生的葡萄酒，滿載著濃郁風味、濃縮酒體及衝擊，就像是專為偉大的人物或那些勇於一擲千金的百萬富翁所準備的。

然而，即便是在蒙塔奇諾，葡萄酒的法規也隨著現代口味而有所調整：原本必須經過最少四年的橡木桶陳年期，被修改為只有兩年（但仍需經過四年才能上市），因此今日的布雷諾多半在裝瓶時，還有足夠的水果風味來平衡強勁的酒體。此外，蒙塔奇諾還是第一個同時擁有「二軍DOC」的DOCG產區，**Rosso di Montalcino**，是一種酒體相對清淡，並可以只經一年就裝瓶上市的酒款。這種作法下，使得風味不濃郁的葡萄可被排除，布雷諾酒款的平均水準才可以一直維持在相當高的標準。

尤其當產區範圍極度擴張，面積從1960年的60公頃左右擴增到今天超過2,000公頃之後，這更是一種不凡的成就。海拔高度可以從黏土含量高、酒質通常也最厚重的南部d'Orcia谷地的150公尺，變化到蒙塔奇諾以南、酒質優雅芬馥的泥灰岩黏土的500公尺；因此，有些酒廠會刻意混合來自不同地區的葡萄。此外，雖然區內有些地區的表現穩定且特別突出，但有關個別區塊的等級劃分，目前仍被視為是敏感的政治議題。

關於蒙塔奇諾布雷諾的未來，唯一的問題在於新橡木桶的入侵。雖然新橡木桶可以加深酒款的色澤，但似乎會朦蔽本區酒款的獨特性格，而這對於山吉歐維列的影響比其他遍植於蒙塔奇諾的國際品種更加明顯。這些以國際品種釀成的酒款，將會以**Sant'Antimo** DOC產區的名義銷售——全部都和布雷諾出自同一塊產區，只是冠以不同名稱。





省界
DOCG Chianti Colli Senesi
DOCG Brunello di Montalcino
DOC Rosso di Montalcino
DOC Moscadello di Montalcino
DOC Sant'Antimo
■ LISINI 區內優秀酒莊
葡萄園
樹林
500 海拔100公尺間距的等高線

▼黑色似乎是布雷諾酒標最鍾愛的顏色，有時甚至會讓人誤以為這種酒也是這個顏色。雖然布雷諾葡萄被視為是山吉歐維列在當地的分支，但今天單是種植在蒙塔奇諾區的布雷諾，彼此之間也有著極大差異。



蒙鐵布奇亞諾
Montepulciano

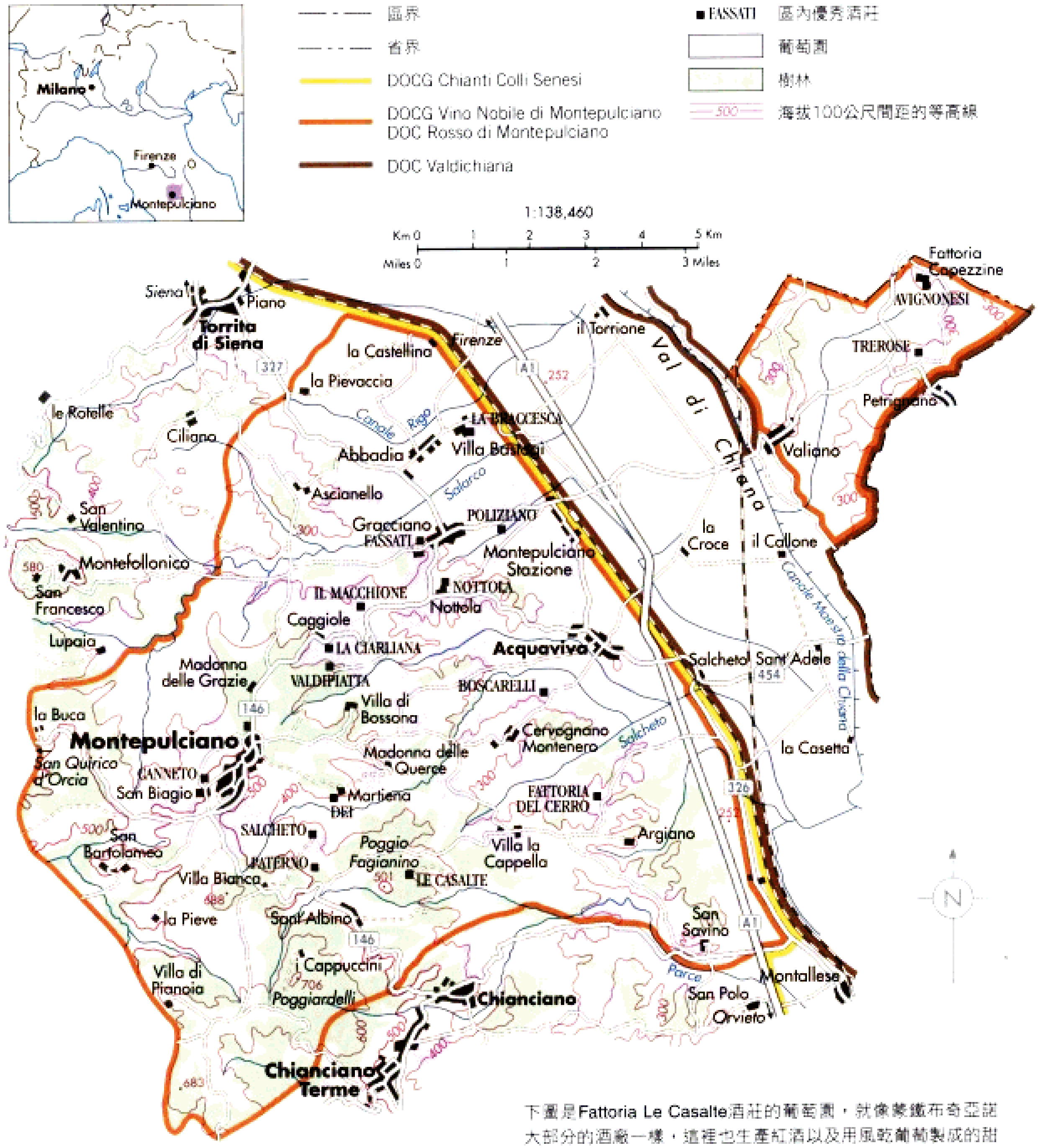
蒙鐵布奇亞諾是蒙塔奇諾的東鄰，中間還夾著一塊普通的奇揚替。這是一個很早就因為擁有獨立的同名DOCG產區**Vino Nobile di Montepulciano**，而顯得自命不凡的地方。蒙鐵布奇亞諾是一個葡萄園圍繞的迷人山城，種的是山吉歐維列在當地的特有種：稱為Prugnolo Gentile的無性繁殖系，還有其他的當地品種及各類波爾多品種。Vino Nobile必須含有至少70%的山吉歐維列，有些酒廠喜歡用到100%，有些則偏好混合其他品種，因此在品種組成方面，本地其實是比較接近古典奇揚替而非布雷諾。

就像蒙塔奇諾，本地酒款所需的最低木桶陳年期也被縮短了（只需要在橡木桶中陳放一年，普通和珍藏級都一樣）。如果說年輕的Vino Nobile通常有相當咬口的單寧，那麼更為早熟的「二軍」版本**Rosso di Montepulciano**，就可以說是順口地令人驚訝了。

本區的葡萄園海拔位置不像蒙塔奇諾有那麼大的落差，多數的頂級葡萄園高度都介於250至600公尺之間。年平均雨量大約是740公釐，也比蒙塔奇諾略高，在普遍多砂的土壤上可以讓酒提早適飲；不過托斯卡尼南部普遍的溫暖氣候，本來就不會有葡萄不夠成熟的問題。

在引領潮流的Avignonesi酒廠的帶動下，當地有愈來愈多的知名酒廠開始嘗試性地按各種「超級托斯卡尼」的方式製酒，有些酒廠甚至遠拓至更東緣的**Cortona DOC**產區；但蒙鐵布奇亞諾最了不起的成就，還是當地的「聖酒」，這種酒色橘黃、帶有燻烤香氣且口感濃甜持久的酒在義大利的許多地區（特別是托斯卡尼）已經成為快被遺忘的奢華了。

蒙鐵布奇亞諾的聖酒通常是使用Malvasia Bianca、Grechetto Bianco、Trebbiano Toscano等品種釀製，在葡萄開始發酵之前，要先在空氣流通的空間仔細風乾至少到十二月，發酵完成後，還必須再放入稱為*caratelli*的小型扁平木桶中陳年三年。用來釀製Vin Santo di Montepulciano Riserva酒款的葡萄，則是在風乾釀成葡萄酒之後，還要歷經更長的陳年期，特別是Avignonesi酒廠以Prugnolo Gentile葡萄釀製的珍稀Vin Santo di Montepulciano Occio de Pernice（鷓鴣之眼）酒款，通常在裝瓶前更要經過長達八年以上的陳年期。

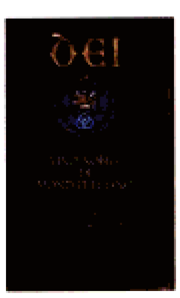


下圖是Fattoria Le Casalte酒莊的葡萄園，就像蒙鐵布奇亞諾大部分的酒廠一樣，這裡也生產紅酒以及用風乾葡萄製成的甜白酒「聖酒」。



▼顯然，蒙塔奇諾布雷諾產區的知名酒廠（見181頁酒標）遠比Vino Nobile di Montepulciano產區來得多。





翁布里亞 Umbria

翁布里亞為葡萄酒世界帶來的最好禮物，就是當地用來釀造酒體結實的白酒、能表現出濃醇乾果芳香的Grechetto葡萄品種，以及用來釀製紅酒的Sagrantino葡萄。Sagrantino葡萄是一種皮厚、味道豐富、陳年潛力極佳的品種，長久以來一直都只種在Montefalco這個小鎮附近，在紅酒之外也生產風乾甜紅酒。一直到1990年代早期，由於Marco Caprai以這種葡萄釀出充滿豐潤水果和活潑單寧的酒款，才讓此品種受到國際矚目。今天的**Montefalco Sagrantino**已經是一個生產面積超過500公頃、酒廠數目超過40家，同時還有300公頃可望在未來收成的新栽葡萄園的DOCG產區。Sagrantino葡萄的獨特風味，堪稱是義大利葡萄酒調色盤上的醒目新色。

身為Po河以南唯一不臨海的義大利產區，此地的葡萄酒傳統也像其他地區一樣久遠。歐維耶多（Orvieto）是重要的伊特魯里亞古城，3000年前特別為了讓甜白酒可以進行低溫長期發酵而建在陡峭山頂的宏偉火山岩酒窖，至今仍是見證史前科技獨一無二的例子。可惜的是，因為受到1960年代和1970年代的干白酒風潮所影響，讓**Orvieto**變成只是另一種以Trebbiano Toscano葡萄（在本地稱為Procanico）和極少量Grechetto葡萄（用以增加個性）所組成的中部義大利調配酒款；這個本來應該是翁布里亞最具代表性的葡萄酒資產，也因此全數耗盡。

進到Giorgio Lungarotti博士位於小山城Perugia附近Torgiano鎮的酒莊，您將發現在這個首度於1970年代就證明現代翁布里亞也能生產出不亞於托斯卡尼紅酒的地方，還在進一步地探究關於所謂「超級翁布里亞」的可能性。他的兩個女兒Teresa和Chiara，則是繼續為維持Torgiano（Riserva等級酒款，現為DOCG）的地位而努力。

Antinori家族旗下的Castello della Sala酒廠位於西南部，翁布里亞的葡萄酒歷史在此再度向前邁進。這間原本為了釀製Orvieto而設立的酒廠，自從1980年代中期起，由釀酒師Renzo Cotarella（義大利知名釀酒顧問Riccardo Cotarella的兄弟）開創了一系列革命性的非傳統白酒。原本以為只會是一個木桶發酵的夏多內，但Cervaro della Sala幾乎從一開始就具備了某種純粹和特殊的性質，讓這款酒得以成為義大利最偉大的白酒之一。貴腐白酒Muffato，則是以一系列國際品種再加上Grechetto葡萄釀成，也展現出其他可能性。

如今的翁布里亞不但表現不俗，同時也是以原生品種或進口品種釀成的義大利紅酒和白酒各類酒款的寶庫；當然，Orvieto再次成為焦點。混合不同品種和產區的模式仍持續著，而釀酒顧問在現代義大利葡萄酒產業中所扮演的英雄角色將來還是不可或缺。著名的Cotarella兄弟，已經從他們位於Montefiascone山城附近（在省界另一邊的拉契優境內）Falesco酒莊的釀酒大本營搶進翁布里亞而大獲全勝。身為創新者，他們可能寧可讓自己的酒只是翁布里亞IGT，而非納入某個當地的DOC產區，比如Colli Perugini、Colli del Trasimeno、Colli Martani（特別適合Grechetto）或Colli Amerini。從北部Trasimeno湖附近比奇揚替更冷的高地氣候，到南部Montefalco和Terni這兩個小鎮那樣的地中海型氣候，翁布里亞差異極大的各區氣候提供了各種可能性。



—·— 區界

—··— 省界

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

ORVIETO DOC

■ LA FIORITA 區內優秀酒莊

DOCG/DOC 產區範圍以不同顏色線條區分

▼ 氣象站所在位置

翁布里亞氣象觀測點：Perugia ▼

緯度／海拔：43.07° ／510公尺

七月平均氣溫：23.1℃

年平均雨量：910公釐

九月採收季雨量：70公釐

主要種植威脅：部分較老的葡萄園會出現黑麻疹

主要葡萄品種：山吉歐維列、Ciliegiolo、Sagrantino、Trebbiano、Grechetto









◀翁布里亞的Sagrantino葡萄，可以釀出酒體特別堅實的紅酒；Cervaro，則是以夏多內和當地的Grechetto品種混釀而成的干白酒。比較特別的是這款由Riccardo Cotarella酒廠在越過省界的拉契優所產的Montiano，這是一款濃郁豐美，挑戰國際性風格的梅洛。

義大利南部 Southern Italy

歷史上，坎佩尼亞（Campania）的內陸部分，特別是那不勒斯東部的Avellino省，其實才是奠定義大利南部風格獨特酒款的榜樣。被認為是義大利南部最偉大的深色葡萄品種Aglianico，釀出的酒強而有力，又明顯散發出高貴氣質，具有讓人難忘的特性。這種葡萄相當晚熟，以至於幾乎不大可能在更北的地區栽種，而**Taurasi** DOCG產區的山坡地帶正是它們發揮最佳表現的地方，有時候甚至在大雪中收成葡萄，而天生的高酸度甚至讓乳酸發酵都未必能順利完成。就像義大利的其他地區，Aglianico也因為引入現代化的超柔化釀酒科技而被馴服，有時甚至被弄到快窒息。

Greco di Tufo是坎佩尼亞內陸所生產的一種口感極為獨特的重要白酒，帶有蘋果皮的香氣和礦物質的深度，名稱由來有兩個原因：一是長久以來被認為源自希臘，二是葡萄種植在當地凝灰岩石上所致。同樣有山丘起伏的Avellino省，使用傳統的Fiano葡萄釀製出一種口感更細緻幽微，既有結實的酒體又兼有花香的白酒。這種酒如此迷人，因此還成功地出口至西西里。Greco di Tufo和**Fiano di Avellino**，目前已經都是DOCG產區。

上述都是坎佩尼亞已經建立起知名度的現代化酒款，但在其他較不為人知的地區仍然有許多值得鼓勵的好酒陸續出現。在Paestum神廟附近的海岸葡



圓頂小屋是普利亞最著名的特色，至今在境內的少數區域仍作為住宅之用。此處是位於Taranto和Brindisi兩個城市之間的Martina DOC產區，葡萄樹必須在Salento半島的酷熱和強風中掙扎求生。



萄園至今還鮮為人知，這裡有Montevetrano、De Conciliis以及Maffini幾家酒廠，幾乎都只使用坎佩尼亞當地各種豐富的原生葡萄品種，釀出具有世界水準的好酒。在北部因為Falernum（一種古代非常著名的葡萄酒，見12頁）而得名的**Falerno del Massico**產區，Villa Matilde酒廠也以Aglianico和Piedirosso這兩種葡萄，釀出同樣具有高品質的頂級紅酒；而以Falanghina葡萄釀成的白酒水準也漸入佳境。另外像Fontana Galardi酒廠的Terra di Lavoro，也是一款產自坎佩尼亞北角、令人印象深刻的獨特紅酒。

再往南到巴西里卡達（Basilicata），則只有一個DOC產區**Aglianico del Vulture**。當地以一種極不尋常的技巧，讓葡萄得以生長在海拔約760公尺的死火山山坡上；就連所使用的Aglianico植株，都不同於Taurasi產區。這個產區雖然沒有Taurasi出名，但卻經常能提供更實惠的酒款選擇，雖然本地的釀酒水準可能有很大的落差。主要的酒廠包括Paternoster，以及因為加入少量梅洛來柔化酒款而獲致成功的D'Angelo。另外，Aglianico葡萄在義大利南部亞得里亞海沿岸沒沒無聞的Molise地區也有種植，Di Majo Norante酒廠的表現傑出，這家採用有機種植的酒廠，同時也生產Montepulciano和Falanghina。

在Calabria的荒野，蓋到一半的神祕荒廢房舍遠比當地的葡萄酒來得更有名氣（雖然在2004年，研究人員發現山吉歐維列的雙親中有一個就是坎佩尼亞一種稱為Calabrese Montenuovo的沒沒無名品種，從名稱推估，該品種可能源自Calabria的這個事實，多少提供了一些令人興奮的話題）。當地只有一種比較出名的紅酒，就是東部沿岸的Cirò。最有名的酒廠是由家族經營的Librandi，該廠致力於保存像Magliocco Canino一類的當地傳統葡萄品種，還以此釀製出一款酒質柔細的Magno Megonio。然而，Calabria最具原創性的酒款，要算是在義大利這隻長靴的腳趾前端一個名為Bianco的小村鎮附近所產的強勁、刺激，又帶有甜香的**Greco di Bianco**。

假使Calabria和巴西里卡達的葡萄酒釀製者能夠像他們靴狀的海岸線那樣使勁地往前踢，普利亞的葡萄酒局面就會和現在截然不同。來自歐盟的慷慨補助金，讓葡萄園裡的葡萄被連根拔起，葡萄酒的年度總產量因而急速下降。這樣的經費經常只用在能產出濃縮葡萄、釀出有趣酒款的低矮葡萄樹上，而不是種在區內最肥沃土壤上的平凡無奇品種。普利亞幾乎是南部最平坦的地區，因此比其他鄰近地區容易進行耕作；但是當地的低海拔，卻也讓該區難以從持續不斷的夏日熱浪中獲得紓解。

本區產酒中有四分之三仍是供給北部地區（包括法國）作為調配用酒，或作為濃縮葡萄汁、苦艾酒，甚至蒸餾酒的原料（用以解決歐洲葡萄酒生產過剩的窘境）。不過，特別將客層設定在高品味葡萄酒愛好者的普利亞葡萄酒比例，的確也在逐步增加。北部Foggia市附近的平坦地區，有高產量的Trebbiano、Montepuciano及山吉歐維列，但大都平凡無特色；不過有些以San Severo為根據地的生產者，已經推出更具企圖心的酒款。在Bari市以西的**Castel del Monte** DOC，有一些表現不錯的紅酒Uva di Troia；再往南，有些生產者則已經以Montepulciano d'Abruzzo品種獲致成功。

儘管如此，多數有點意思的普利亞葡萄酒還是產自平坦的Salento半島，雖然此地在日照和中氣候方面沒有太大的差異，但葡萄樹卻大大地受惠於吹向亞得里亞海和愛奧尼亞海的涼風。今日，拜葡萄栽培的進步所賜，比較好的葡萄幾乎很少在九月底之前收成。

在1990年代末期，當時半島上雖然已經因為能產出填塞貨架用的IGT等級Chardonnay del Salento，而引起國際酒壇矚目；但在此同時，也有愈來愈多人開始注意到當地特有的原生品種。Negroamaro是Salento東部主要的紅酒品種中最值得注意的；在**Squinzano**和**Copertino**等DOC產區，可以釀製出幾乎像是波特酒般帶有燒烤風味的紅酒。Malvasia Nera葡萄已被認定是來自Lecce和Brindisi兩區的分支別種，不但最常用來混合Negroamaro品種，同時還能讓酒款的質地更柔滑。不過，普利亞最著名的古老葡萄品種仍是Primitivo，即加州的金芬黛（Zinfandel），歷史考證後已被證明是來自克羅埃西亞。這種傳統上屬於Salento西部的特有品種，在Gioia del Colle和Manduria這兩個城鎮尤其常見。這種酒精濃度可以釀至極高的酒款，也有可能在好的生產者手中呈現出極盡享樂派的豐濃肉感。



義大利南部氣象觀測點：Brindisi

緯度／海拔：40.39˚／10公尺

七月平均氣溫：24.6℃

年平均雨量：550公釐

八月採收季雨量：25公釐

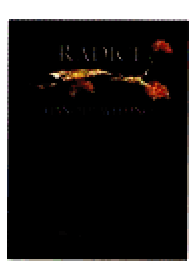
主要種植威脅：成熟太快、雨量不足、日曬過度

主要葡萄品種：Negroamaro、Primitivo、Malvasia Nera、Uva di Troia











◀這一系列倍受歡迎的酒標都出自義大利本土的最南端，可以看出更偏愛黑色及極具創意的設計。不過本地所產的酒，只有25%能被裝瓶貼上標籤，其餘的大多數都只是被成桶運到外地作為調配之用，有時甚至遭到強制蒸餾。

西西里 Sicily

在經過很長一段時間的產業蕭條和生產過剩之後，這個美麗的地中海小島，如今堪稱是義大利最活躍、最進步神速的葡萄酒產區。西西里島或許不像其他地區，這裡稱不上是許多文化的發源地，但是在葡萄酒的世界裡卻遠比其他任何地方明顯地保留了更多不同的文明遺跡：從古城Agrigento幾乎完整無缺的希臘神殿，到Piazza Amerina的羅馬式馬賽克；從Palermo的十字軍城堡和Moorish教堂，到Noto和Ragusa所留存的巴洛克時期瑰寶；甚至還有最近1980年代晚期和1990年代初期才出現的巨大葡萄酒工廠。這就是西西里，不僅在文化上豐富多元，在葡萄種植方面也是如此。如此多樣化的風土條件和地形，讓人不禁要將它視為一塊大陸，而不僅是一座小島。

西西里的東南角，比突尼西亞首都Tunis更偏南。跟這個北非城市處於同樣緯度的是西南端以蜜思嘉倍受矚目的離島Pantelleria，連兩地之間的距離，都比Pantelleria到Palermo來得更近。西西里熱的時候非常熱，原本為了供應馬沙拉（Marsala）酒廠使用而廣泛種植在島上西緣Trapani省的淡色葡萄Catarratto，就經常因為非洲的熱風而讓葡萄樹瀕臨沸騰。灌溉對本區大半的葡萄園都不可或缺，事實上本地的天候因為太乾燥，還需要一些額外的噴灑處理。此外，西西里島也特別適合有機種植。但內陸的景致可以更綠意盎然一些，而東北部的高山在冬季期間通常都覆蓋著皚皚白雪。

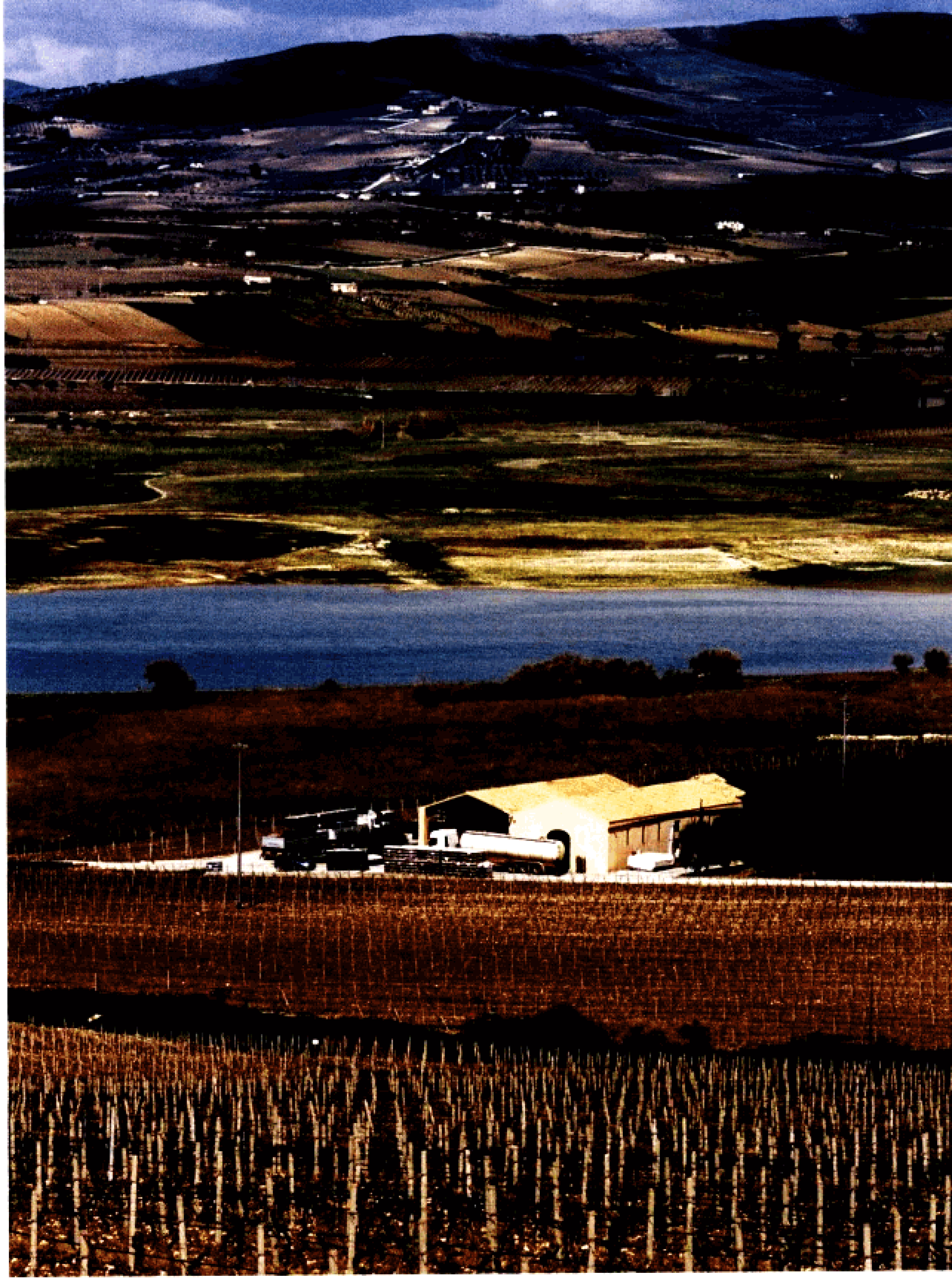
即使地形地貌可以恆常不變，但是島上葡萄酒產業的政治風向卻未必，近期更是完全捉摸不定。

1990年代中期，只有普利亞能和西西里競爭義大利產量最大葡萄酒區的頭銜，當時的西西里以每年超過1,000萬公石的巨量、強勁飽實的酒質供北部酒商作為調配之用。10年後，雖然葡萄園面積只有些微縮減，但每年產量卻只有近700萬公石（甚至比唯內多更少）。這個島顯然已經清楚且敏銳地掌握到21世紀的經濟趨勢，變得更專注在品質而非產量上。由家族經營的Tasca d'Almerita酒廠帶頭，大家分享著在葡萄園和酒窖上的研究成果。最近，當地的葡萄酒協會更在Diego Planeta的領導下，透過創意和才華出眾的Planeta家族的酒廠，向全世界證明，西西里也能生產出世界水準的國際單一品種酒，進而讓現代化的西西里葡萄酒在全世界葡萄酒壇上找到了自己的位置。

值得注意的是，今天的Planeta家族反而對當地的原生品種更感興趣，而不是當初讓他們嶄露頭角的梅洛和夏多內葡萄。事實上，全島的生產者應該已經發現，就像當地其他資產一樣具有區域特性的原生葡萄品種，才是他們的未來。

建立起西西里島在海外葡萄酒聲譽的是土產葡萄Nero d'Avola（Avola是西西里島東南方的一個小城市），特別是產自靠近南部海岸中心的Agrigento附近及島嶼西部，能釀出在豐潤中帶有結構和成熟紅色水果風味的酒款。這個品種在島上位置較高的葡萄園，可能會面臨熟度不足的問題，但在有心酒廠的努力之下（Abbazia Santa Anastasia就是其一），成功地移植到北海岸，並用來混合希哈和梅洛葡萄。

在紅酒品種中同樣具有潛力的，要算是Nerello Mascalese葡萄，這種傳統上生長在Etna火山附近的



1995年建於小鎮Sambuca di Sicilia附近Arancio湖濱地帶的Planeta酒廠，除了生產絕佳的紅酒和白酒之外，也是頂級橄欖油的生產者。



◀這裡的三紅三白，正是在這個長期由白酒品種主導的島嶼上會有的品種。想要做成干型Marsala酒卻沒有如願的Vecchio Samperi，口感不亞於Sercial Madeira的清爽舒適，Cometa則是以坎佩尼亞的Fiano葡萄釀成。

品種，近年也引來愈來愈多有為的種植者，願意勇敢地面對火山不時發出的隆隆怪聲甚或可能的噴發危險。Nerello葡萄在這裡，可以長在海拔高達1,000公尺的高度，最容易在略帶香料風味的**Etna Rosso**中找到，也能化身於細緻的氣泡酒中；當地的Murgo酒廠，就是將該品種依傳統製法做成氣泡酒的一家酒廠。Frappato葡萄，是用來調配**Cerasuolo di Vittoria** DOCG的一個重要品種，也是另一種因為輕快、鮮明的櫻桃風味而逐漸受到喜愛的品種。

長久以來，Catarratto一直是西部地區產量最大的白酒品種；然而，1990年代湧入的飛行釀酒師們，卻偶然發現這個品種也能釀出有趣的酒，甚至經常一起搭配使用的Inzolia葡萄（即托斯卡尼的Ansonica）都因此而大大翻身。Grecanico也是能釀出美味白酒的葡萄品種，近年更是日漸壯大。不過，若是從De Bartoli酒廠的Grappoli di Grillo和Rallo酒廠的Gruali來判斷，那麼芳香優雅而且還是傳統用來釀造Marsala酒品種之一的Grillo，可能才是釀製頂級干白酒的最重要品種。

有些位於Etna火山的酒廠，曾經成功地示範使用Carricante葡萄，釀出島上含有最高酸度且能優雅陳年達10年的酒款。所有這些都只是新聞，對西西里島的酒廠或對我們來說，雖然是令人振奮的好消息，但如果放諸更廣闊的世界，這些消息可能就沒有太大意義了。

蜜思嘉已經不是新聞，不過它確實有可能是西西里島未來最有前途的白酒品種。Planeta家族解救了幾乎就快被遺忘的**Moscato di Noto**，而酒莊主人Nino Pupillo則是在和前者截然不同的酒款**Moscato di Siracuso**身上施行同樣的魔法；兩者雖然都以Moscato Bianco/Muscat Blanc葡萄釀成，但生長的環境卻有天壤之別。西西里島的蜜思嘉或許要在本島以外才有顯赫的名聲，然而這些酒卻是以Muscat of Alexandria葡萄（當地習稱Zibbibo）釀成。西南外海的火山島Pantelleria是觀光勝地，栽種的Muscat of Alexandria葡萄釀出的是口感濃稠豐潤的**Moscato di Pantellera**。在東北方的Aeolian群島，馬爾瓦西葡萄是帶有柑橘味的甜酒主要原料；其中由Barone di Villagrande酒莊釀製的**Malvasia delle Lipari**，是同類酒款中的最佳代表。

雖然不是完全沒有影響，但那些四處遊走的釀酒顧問在西西里島的影響力顯然遠不及他們在義大利其他許多知名的酒鄉。釀酒合作社在本地仍然很重要，也經常多所貢獻。Settesoli釀酒合作社是其中之一，它也像Planeta家族一樣，致力於引入最適合西西里島的葡萄品種（比方坎佩尼亞的Fiano葡萄）。

Marsala酒，就像是雪莉酒的遠房表親，遠自Nelson時代（譯註：Horatio Nelson，1758-1805，拿破崙戰爭期間曾任英國海軍司令）就因為被用來強化英國皇家海軍而享有盛名。及至20世紀晚期，Marsala酒看來似乎是處於有史以來最嚴重的蕭條期，但Buffa酒廠重建了對這個特殊酒款的信心，而Pellegrino酒廠仍然持續有出色的表現，至於De Bartoli酒廠則是充滿活力，儘管他們在頂級的Vecchio Samperi Riserva 30 Anni及Vigna La Miccia這兩款酒，都刻意避開了DOC產區以及隨之而來的規範。



薩丁尼亞 Sardinia





這是義大利在地中海北部的主要島嶼，義大利文稱為Sardegna，在過去幾個世紀曾經歷和西西里相同的外來影響；但是到了相當晚近才加入國際化的現代葡萄酒釀造行列，近期也出現了一些令人興奮的特例。

不管是在薩丁尼亞的文化或農業方面，葡萄酒從來都沒有扮演過重要的角色，雖然在20世紀中期，曾經因為優渥的農業補助而引發一批釀製紅酒的葡萄種植風潮，但這些紅酒的酒精濃度太高，喝起來幾乎就像是帶甜味的紅酒，最後還是在義大利本土被當作調配用酒。過去的薩丁尼亞紅酒，曾經為了快速完成發酵過程而在酒中保留部分殘糖；時至今日，像Sella & Mosca酒廠的Anghelu Ruju這樣的甜紅酒仍然保持這樣的傳統，甚至一些薩丁尼亞最頂級（但卻很可能是最少出口）的酒款，也都還是甜酒，比方罕見且豐厚濃稠的Moscaos、Malvasias及**Vernaccia di Oristano**。在1980年代，過去要靠種植葡萄才能獲得的補助，竟然變成要以拔除葡萄才能獲得，島上的葡萄園總面積因此縮減了將近四分之三，只剩下不到西西里島的三分之一，而且多半集中在南部平坦的Campidano平原。

由於薩丁尼亞曾受西班牙的亞拉岡王國統治長達四世紀（至1708年），因此當地的許多葡萄品種其實都源自西班牙，也有一些是之後由薩伏依王朝的統治者所引進。Bovale Sardo和Bovale Grande（意思分別是「薩丁尼亞的Bovale」及「大Bovale」）這兩個品種，就被認為是西班牙品種Bobal的表親，兩者都能釀出酒體堅實的紅酒。紅酒品種的Monica、Girò以及白酒品種的Nuragus和Nasco，則是最具代表性的薩丁尼亞品種，目前身世仍未揭露，但DNA分析肯定會讓真相大白。

Cannonau葡萄是西班牙品種Garnacha（或稱Grenache）的薩丁尼亞版，這是具有高品質潛力的多變品種，可以釀出甜型或干型酒款，占總產量的20%。Cannonau的DOC產區範圍，也被大方地擴增到包含整個薩丁尼亞島，就像範圍同樣廣闊的**Vermentino di Sardegna**產區一樣，單位產量可高達每公頃13,000公升而仍然符合DOC產區的標準。清爽帶有檸檬芳香的Vermentino，是薩丁尼亞最具特色的白酒品種，可以釀出非常清新舒爽的酒款，常見於利克里亞海岸，在當地稱為Pigato，甚至在整個法國南部，也都能以Rollo或Rolle的別名找到這個品種。在多石乾燥的薩丁尼亞東北部，從著名的Costa Smeralda海岸往內陸延伸的Gallura地區，由於兼有酷熱和海風的影響，使得Vermentino葡萄在此地可以有極為濃縮的表現，**Vermentino di Gallura**甚至因此成為島上第一個DOCG產區。

薩丁尼亞最成功的紅酒DOC是島上西南部的**Carignano del Sulcis**，這裡以優質的低矮杯型老樹產出紅葡萄卡利濃（Carignan，西班牙的Cariñena）；即便在當地，每公頃10,500公升的單位產量也已經相當令人滿意。這裡無疑是全世界最有前景的卡利濃種植區，打造Barrua的知名釀酒顧問Giacomo Tachis顯然就這麼認為。Barrua是由托斯卡尼海岸區的Sassicaia酒廠和薩丁尼亞的Santadi酒廠合資推出，在這款堪稱薩丁尼亞的頂級酒款中，使用了高達85%的卡利濃。除此之外，Tachis目前還負責監管這個古老的西班牙品種在Sulcis Meridionale產區超過110公頃新種的葡萄園。Santadi酒廠目前已經有兩款濃縮細緻的Carignano del Sulcis，分別是Terre Brune和Rocco Rubia；在此同時，在首府Cagliari北部以及在島上南部的平坦地區，Argiolas酒廠則是以Turriga，替薩丁尼亞的葡萄酒建立起新聲譽，這是一款經過木桶陳年的濃縮酒款，由老藤Cannonau和卡利濃調配而成，這是出自Tachis之手的另一個計畫。

薩丁尼亞無疑是一處擁有各種豐富原料的寶庫，尤其是產於Nuoro附近山區的一種質樸紅酒。曾經有醫學研究者，對於當地比例甚高的百歲人瑞感到興趣而進行研究，結果發現這種酒中竟然含有高含量的長壽酚類物質。這個島嶼擁有時髦、有趣的本土品種，放眼盡是低矮的杯型老藤葡萄樹，還兼有對葡萄種植來說最理想的地中海型氣候，而對我們這些葡萄酒愛好者來說，唯一的心願可能就是其深藏的潛力能夠早日被世人發掘。



▲這是兩張備受尊崇的酒標，背後的推手是任職於托斯卡尼Antinori酒廠的著名釀酒師Giacomo Tachis，他對薩丁尼亞及當地葡萄酒有數十年的深厚理解。



薩丁尼亞島西南部的葡萄園經常有狂風來襲，因此幾乎很少會有生產過剩的問題。在這塊位於Isola di Sant Antioco的砂質葡萄園中，可以看到用來保護葡萄園的竹製擋風牆。本區的葡萄樹多半呈低矮的杯型，產量通常也較低。

西班牙



知名建築師Frank O. Gehry為Marqués de Riscal酒莊所設計的「葡萄酒之城（City of Wine）」，該酒莊位於利奧哈（Rioja）的小村Elciego。

西班牙 Spain



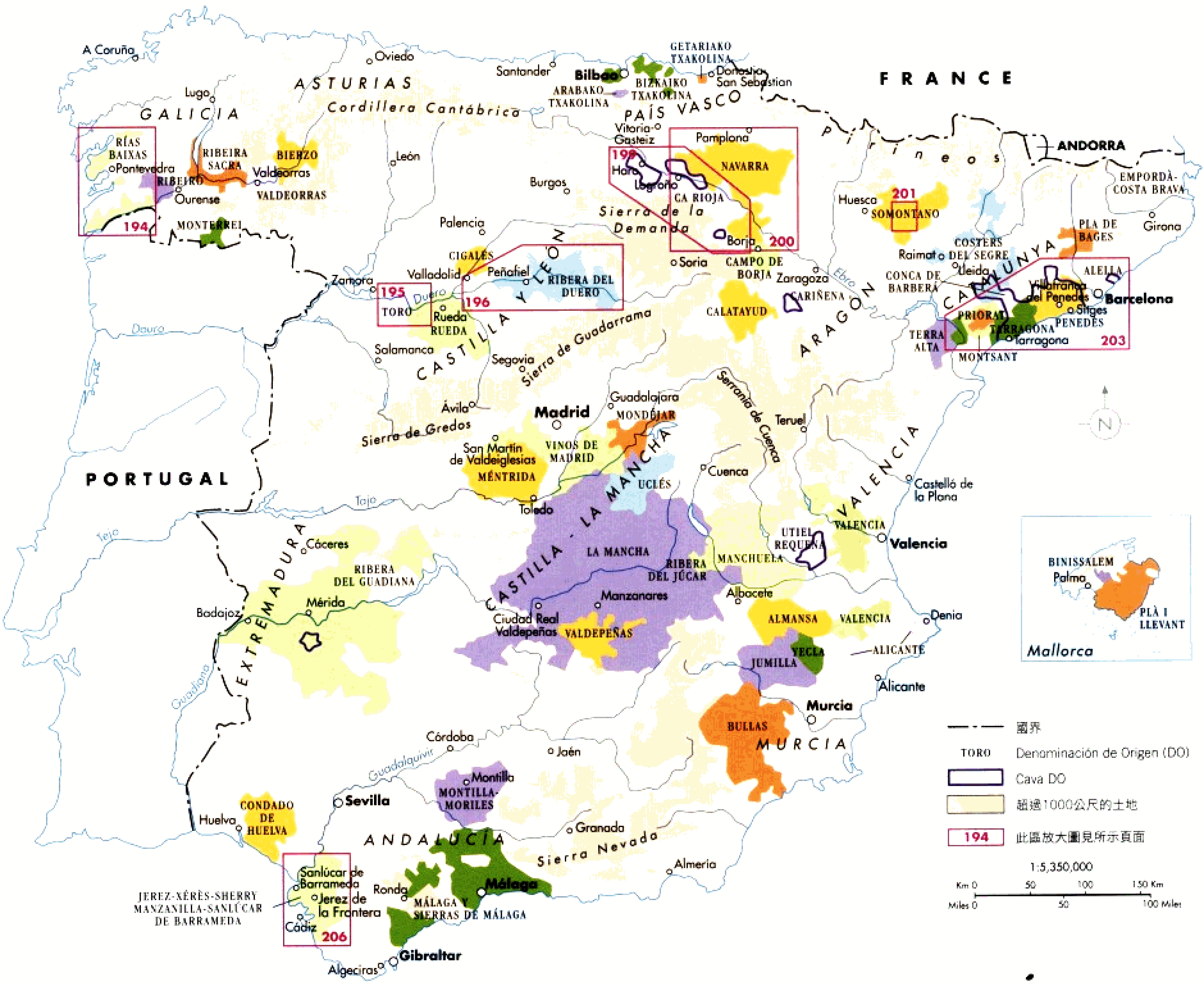
想用幾句話概括西班牙的葡萄酒？那會比畫出蜜蜂在蜂巢中複雜的活動還要困難。在21世紀之交，西班牙的葡萄園突然蓬勃發展起來，快速的進步目前仍在持續中，史無前例的大規模資金投入在葡萄園，特別是bodegas（西班牙文，意思是指葡萄酒生產、熟成或銷售的地方）上面。在最令人振奮的新發展計畫中，有許多都位於正式的法定產區之外：目前已經有61個DO法定產區（在本書出版時是如此，但將來一定會增加），另外還有兩個DOCa產區利奧哈（Rioja）和普里奧拉（Priorat）。

西班牙葡萄酒在國際間從來沒有像現在這樣大受歡迎，這個現象也許要歸功於新世界的葡萄酒已經讓人們逐漸習慣了在溫暖的地中海氣候區所生產的葡萄酒風格。而西班牙的葡萄農也很少需要擔心葡萄無法全然成熟，加上在許多產區的生產成本低，這讓西班牙葡萄酒擁有非常多的競爭力。不過，西班牙這個多產的葡萄酒產國似乎正往一個正確的方向前進，因為經過一段時期的法國化以及過度運用釀酒技術之後，西班牙重新發現在地的傳統方法與地方特色的力量。西班牙的原生葡萄品種也許不像葡萄牙那麼多元，但是這些西班牙品種卻重獲重視，並得以被用來認真對待釀成葡萄酒。

西班牙在葡萄種植上的優勢主要來自於緯度與海拔條件的結合，境內高大荒涼的山脈或許難以親近，北部部分地方或許太過貧瘠，但是除此之外，其他地方都非常適合葡萄生長：海拔高且緯度都在北緯40度的低處。超過90%的西班牙葡萄園，海拔都比法國主要葡萄酒產區還要高，例如舊Castile的大部分行政區，也就是現在的卡斯提亞-萊昂（Castilla y León）以及卡斯提亞-拉曼恰（Castilla-La Mancha）兩個產區。

這個行政區冬天寒冷，夏天又非常炎熱，炙烈的陽光甚至會讓葡萄樹停止生長，也讓葡萄中止成熟，因而讓早秋時節成為冬季低溫來臨之前，讓葡萄有增加糖分與香氣的重要時刻。在西班牙南邊、東邊和某些北部地區，夏季都有乾旱問題，乾燥的土壤無法供應太多的葡萄樹生長，所以在西班牙大部分產區，每株葡萄樹之間的間距遠大於一般的葡萄園。這樣的情況也讓西班牙的葡萄園面積特別遼闊，總面積凌駕於其他國家，而且葡萄樹都像是樹叢般地貼近地面生長。

從2003年開始，西班牙的葡萄農獲得正式許可開始在葡萄園合法進行灌溉，不過必須經個案審核，



雖然只有富有的酒莊負擔得起鑽井取水以及建立灌溉系統，但這已經是一個重要的突破。雖然西班牙近年來曾遇過幾個相當危險的乾旱年份，但是灌溉卻讓葡萄園大幅提升產量。像拉曼恰這樣的產區，建立樹籬藤架式的種植以及使用機器採收等方式也提高了葡萄園的產量。

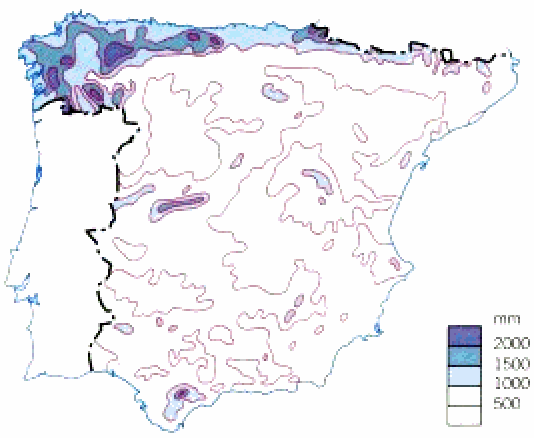
西班牙的DO法定產區制度，比法國的AC分級制度及義大利的DOC制度都來得簡單許多。大部分的DO產區範圍都相當大，區內經常包含許多不同地區以及不同的自然環境。西班牙人對於這些法定產區制度的規定也帶有不少南歐無政府狀態式的特質（參見義大利），特別是在關於各產區品種的規定，在被允許種植的品種與實際種植的品種之間可能有相當大的出入。在多數情況下，就酒的品質而言，與規定不符其實都是好事一樁，因為西班牙有非常多的酒廠積極致力於提升葡萄酒的品質。然而，在西班牙酒業中還是有一個特色，那就是買進別人家的葡萄來釀酒，或甚至更普遍的，直接買進已經釀好的葡萄酒裝瓶，這些情形都比採用自家葡萄園釀酒裝瓶來得常見。儘管如此，西班牙還是能以擁有以下三個已經成立的DO Pagos（單一酒莊所建立的DO產區）而自豪：Dominio de Valdepusa（見193頁）、Albacete省的Finca Elez，以及在馬德里附近的Deheza del Carrizal。

西班牙所稱的酒莊（bodegas），傳統都是指熟成葡萄酒的地方，而且往往熟成的時間都比一般的慣例還要長，有時甚至會超過適當的熟成時間。無論如何，至少西班牙酒莊的好習慣是等葡萄酒已經適飲時才上市，而不是能賣就趕著推出。但是，近年來西班牙在葡萄酒的熟成上也發生了許多變化。幾世紀以來，受惠於大西洋貿易之便，西班牙主要使用美國橡木製成的橡木桶來熟成葡萄酒。但從1980年代開始，法國的橡木桶業者赫然發現西班牙的新浪潮釀酒師也是他們最熱情的顧客群之一，雖然大部分的法國橡木桶都是在西班牙當地製造完成，其中又以利奧哈北邊的小城Logroño的製桶廠最著名。改變的並不僅是橡木的來源，連桶中熟成的時間也愈來愈像法國的做法。Reserva和Gran Reserva這兩種等級的酒在橡木桶中熟成的時間比一般的酒還要長，但是現在有愈來愈多的酒廠比較著重葡萄酒的強勁度而不是熟成時間，於是他們決定放棄生產Gran Reserva等級的葡萄酒，或者不再把Gran Reserva當作是最高等級的葡萄酒。

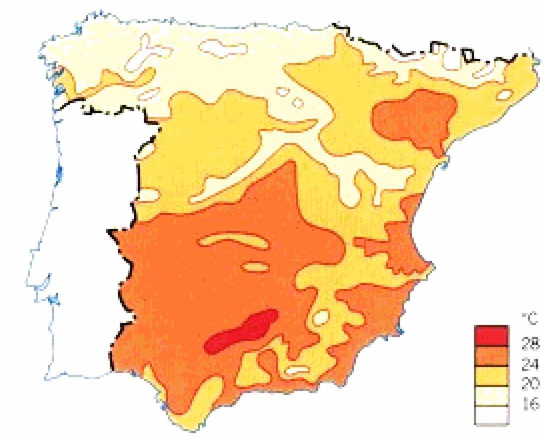


在普里奧拉產區靠近Gratallops村地勢險峻的L'Ermita教堂，有一片西班牙最著名的葡萄園之一，透過莊主Alvaro Palacios引來國際葡萄酒業對這片葡萄園的注意。他並不是唯一一個受到法國頂級酒啟發並使用傳統種植法的頂尖西班牙釀酒師。

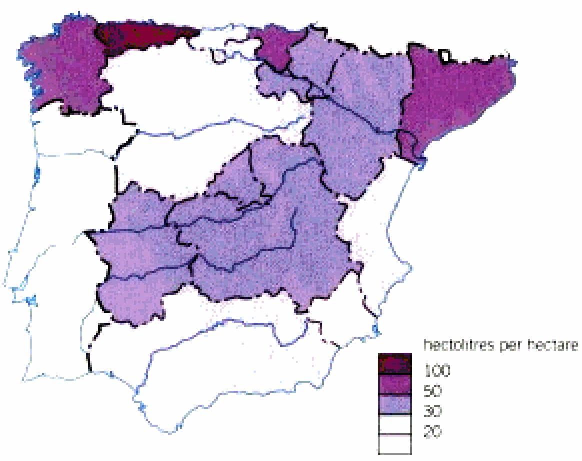
在西班牙眾多且非常不同的葡萄酒產區中，葡萄園面積最小的是位於綠色西北邊的加利西亞（Galicia）。這裡的傳統主要由塞爾特（Celtic，加利西亞的古名Gallic就源自塞爾特）和基督教文化所確立，幾乎沒有任何摩爾人的影響。鄰近大西洋、多丘陵地、多風以及雨量充足（見本頁左下的藍色小地圖）等天然條件界定了這裡主要的地理特徵。這裡出產的葡萄酒主要是清淡、不甜且新鮮，在根瘤蚜蟲病之後所引進的Palomino葡萄和紅汁葡萄Alicante Bouchet，現在已經逐漸又被本地的傳統品種Godello、Treixadura以及Mencía所取代。這裡的人似乎偏愛本地出產、相當酸澀的紅酒，但是銷到別地的加利西亞葡萄酒大都為白酒且數量不多。幾乎所有西班牙生產的白酒都需要靠添加酸來提高清新活力，但是在這裡卻完全不需要。下海灣（Rías Baixas）的葡萄園在本書194頁會詳細描述，不過鄰近的**Ribeiro**產區內幾間認真酒莊混合多酸的Albariño、Treixadura和Loureira所釀成的白酒，以及Valdeorras區以Godello葡萄釀成的白酒更值得注意。現在幾乎被遺棄的Ribeiro產區，比葡萄牙的斗羅河谷（Douro Valley）產區更早將葡萄酒賣到英國南部。**Ribeira Sacra**產區的位置更偏內陸，古老的葡萄園位於幾乎無法耕作的陡峭梯田上，至今依然生產加利西亞最具潛力的紅酒。Ribeira Sacra充滿果香的Mencía葡萄，在近年來新生重建的小產區**Monterrei**也有種植，這裡的氣候比較暖



平均年雨量
藍色部分代表加利西亞翠綠的鄉間地帶，但要注意的是有多少地區符合年雨量500公釐這個葡萄種植的必要條件。



七月份的日均溫
西班牙大部分地區的夏天都非常炎熱，尤其是拉曼恰和Levante。上圖是根據預告近年來氣候變化的統計數據畫成的。



葡萄酒產量
上圖是根據2006年每一產區所有酒廠的平均產量所畫。加泰隆尼亞的平均產量偏高，可能是因為有許多葡萄用來釀造Cava氣泡酒。



上圖是拉曼恰區Valdepeñas產區乾燥酷熱的葡萄園，這裡長久以來主要種植耐旱的白酒葡萄Airén。現在這裡所出產的葡萄酒有三分之二是以最成功的品種Cencibel（田帕尼優）所釀成的紅酒。

和，足以讓田帕尼優（Tempranillo）品種成熟。Valdeorras產區最珍貴也最具代表性的則是口感酸緊的Godello葡萄，可以釀成非常細緻且值得久存的白酒。

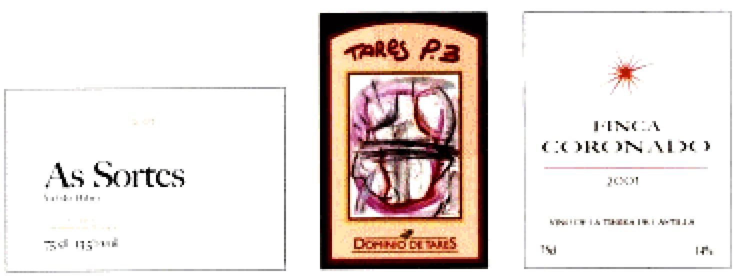
流行的**Bierzo**產區以Mencía葡萄釀成的葡萄酒名列西班牙最多果味、香氣最濃郁，同時口感也最新鮮的紅酒之一。因為在普里奧拉產區釀造的紅酒而聞名的Alvaro Palacios，現在將Bierzo放到西班牙的葡萄酒地圖上，他有興趣的是位於板岩梯田的葡萄園而不是區內比較常見的黏土質葡萄園（這些是Bierzo最早的葡萄園，因為剛好位於前往Santiago de Compostela朝聖的路上）。對Alvaro Palacios來說，Bierzo生產西班牙版本的布根地紅酒，和時下西班牙新一代葡萄酒行家所喜好的極其濃縮、帶有濃重橡木桶味道的葡萄酒剛好有著完全相反的風格。

卡斯提亞-萊昂的葡萄園大都位於高海拔、深處內陸的斗羅河谷（Duero Valley），多羅（Toro）和斗羅河岸（Ribera del Duero）等幾個以紅酒為主的產區，在195頁及196-197跨頁中有詳細地圖。不過，河北邊的**Cigales**產區已經開始生產頗具水準的紅酒，同時也生產便宜的傳統紅酒與粉紅酒。卡斯提亞-萊昂最著名的白酒產自**Rueda**產區，當地的Verdejo葡萄一般認為是從西班牙南部引進的品種，在這裡可以釀成像白蘇維濃一樣新鮮的白酒，近年來，白蘇維濃也開始引進Rueda產區種植。Rueda紅酒通常以卡本內-蘇維濃和田帕尼優釀成，不過當地許多釀酒師除了釀製Rueda外，也釀造以Vino de la Tierra Castilla y Leon為名的地區餐酒。

往北來到比斯開灣靠近Bilbao和Santander附近，這是生產細瘦多酸的巴斯克白酒的產區，包括**Bizkaiko Txakolina/Chacolí de Vizcaya**和**Getariako Txakolina/Chacolí de Guetaria**（西班牙官方正式語言包括加利西亞語、巴斯克語、加泰隆尼亞語以及更普及的西班牙文四種）。**Arabako Txakolina / Chacolí de Alava**，則是Araba/Alava省內產量非常小的產區。就像法國那一邊的巴斯克葡萄酒，這裡的白酒在當地通常都是倒在極薄的平底玻璃杯品嘗。

埃布羅河（River Ebro）從北部海岸的Cantabrian Cordillera山東南側流往地中海岸的加泰隆尼亞（Catalunya）。上埃布羅河區包括利奧哈和那瓦拉（Navarra）兩區（見198-199跨頁及200頁），在這裡田帕尼優和格那希葡萄經常混合釀造，不過在更下游的**Campo de Borja**產區，樹叢般生長的格那希老樹也可以釀成一些非常可口多汁的廉價紅酒。現在，這裡也開始流行釀造針對美國市場所設計、更濃厚及更多橡木桶味的紅酒。這裡極端的大陸性氣候以及自西北邊吹來又冷又乾燥的西熟風（cierzo），也有助於生產這種類型的紅酒。在往南的**Cariñena**產區氣候條件也差不多，但是當地並非以格那希葡萄為主，新的外來投資者（例如來自利奧哈的釀酒師）開始在此生產田帕尼優和卡本內-蘇維濃混合而成的葡萄酒。鄰近的**Calatayud**產區，則是西班牙外銷最成功的一些釀酒合作社的所在地。

從某些角度來看，在本世紀初，西班牙中部地中海岸靠內陸一帶的葡萄園要比埃布羅河這邊進步更快。長久以來，Manchuela、Valencia、Utiel-Requena、Almansa、Yecla、Jumilla、Alicante和Bullas這些產區一直都被認為只適合生產大量製造、專供外銷的散裝葡萄酒。但是，這些DO產區中有不少正在展開有益的新投資和計畫案，現在也釀造出更多果味，甚至更具特色的紅酒。本區確實仍在釀造多酒



▶ 這些是西班牙新近推出且品質令人興奮的葡萄酒，由左到右分別來自Valdeorras、Bierzo、Castilla-La Mancha、Campo de Borja、Manchuela、Jumilla等產區，其中有兩瓶來自Mallorca島。其中只有Finca Coronado和San Bordils以進口的葡萄品種為主，白酒只有As Sortes，是以本土葡萄Godello在橡木桶中發酵而成。

精且甜熟的紅酒，但是，當地最好的葡萄酒已經可以和澳洲與加州濃厚成熟的頂級紅酒相提並論。當地的傳統葡萄品種經常和國際知名的外來品種混合，但是，像**Jumilla**產區的Julia Roch酒莊所釀造的紅酒，卻也讓我們看到他們如何成功地馴服Monastrell/Mourvédre這個品種。在**Alicante**產區，由Enrique Mendoza酒莊帶領，釀造出殘糖或酒精濃度級別差異相當大的不同葡萄酒，其他酒莊也跟進這樣的方法。**Manchuela** DO產區的Finca Sandoval在石灰岩高原上成功釀造出混合希哈與慕維得爾兩種葡萄的新式紅酒。口感濃厚的Bobal（即薩丁尼亞島的Bovale）是本地最具代表的品種，隔鄰的**Utiel-Requena**產區也是以Bobal為主要品種，這裡的海拔也相當高，超過600公尺。

高原區是西班牙生活的中心地帶，位於馬德里以南的這片高原，平坦的土地上滿布著無止境的廣闊葡萄園。本區主要的DO產區**La Mancha**範圍非常遼闊，從地圖上就可以一目了然。光是在La Mancha葡萄園不到一半的DO等級葡萄園，就比澳洲所有的葡萄園面積還要寬廣。**Valdepeñas**鎮生產的葡萄酒大部分都是以Airén（西班牙種植最廣的白酒葡萄，也是雪莉白蘭地Brandy de Jerez的主要原料）再添加一些紅酒所釀造的多酒精淡紅酒。La Mancha產區的葡萄園也跟西班牙其他地方一樣，在葡萄酒的領域裡有非常多的改變，其中最明顯的是從1990年代末期開始，白酒葡萄逐漸改種成紅酒葡萄。在2005年時，這個大產區所生產的葡萄酒中，超過三分之二以上是紅酒，其中有很多是由在當地稱為Cencibel的田帕尼優所釀成的廉價紅酒。本地長久以來也種植一些格那希，不少國際品種也大量引進種植，包括卡本內-蘇維濃、梅洛和希哈等，甚至連白葡萄夏多內和白蘇維濃也都可以在這裡找到。不過，在本地的環境下，這些葡萄常常在八月中旬就必須採收，很難讓這些白葡萄表現出太多的特色。然而，這裡有非常多的新想法，例如2005年時，一款產自La Mancha產區、混合Viura和Airen所釀成的氣泡酒就在一個重要的國際品嘗競賽中獲得獎牌。

介於La Mancha產區和馬德里之間還有**Méntrida**、**Vinos de Madrid**和**Mondéjar**幾個DO產區，似乎也都有類似的轉變。這一帶最具創新能力的葡萄園首推Marqués de Griñon酒莊在Toledo古城附近所創立的**Dominio de Valdepusa**酒莊，這是西班牙第一個DO Pago（傑出的單一葡萄園，見右框介紹），種植種類非常多元的外來葡萄品種（包括非常流行的希哈和小維多），也採用了許多新式的葡萄種植與灌溉方法。

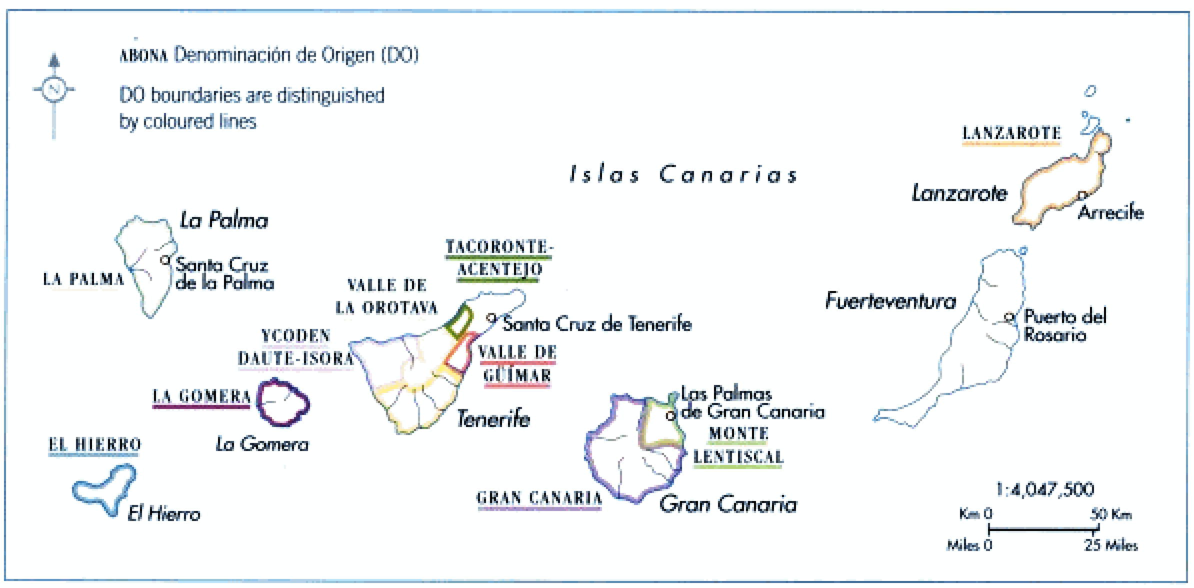
La Mancha產區西邊，靠近葡萄牙邊境的小城Extremadura有一個面積廣闊且發展比較晚的DO法定產區**Ribera del Guadiana**。這裡也一樣擁有相當的潛力，生產跟隔鄰葡萄牙境內的阿連特茹（Alentejo）產區相類似，帶著粗獷風格且口感圓熟的葡萄酒。至於西班牙最南邊的安達魯西亞（Andalucía）區內，不斷增長的葡萄酒產區會在205-207頁詳細介紹。

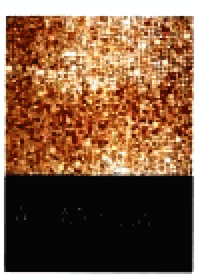
雖然與西班牙本土相隔超過1,150公里，**Canary Islands**群島對於西班牙的法定產區制度仍熱烈參與。包括La Palma、El Hierro、Lanzarote以及La Gomera等島嶼在內，每個島嶼都有一個屬於自己的DO法定產區，Gran Canaria島有兩個，而以葡萄酒為傲的Tenerife島甚至有五個（見下面地圖）。目前，最精彩的酒是以Marmajuelo（Bermejuela）及Güal（即馬得拉島上的Boal葡萄）等當地特有品種所釀成的帶檸檬皮香氣的白酒。

當然，西班牙領地的Balearic群島也沒有缺席。Mallorca島的居民以他們所產的葡萄酒為榮，島上原生的特有品種像Manto Negro和Callet正被重新培養種植，島上有**Binissalem**和**Plài Llevant**兩個DO產區，獨自勇敢地對抗這個島嶼上過度發展的觀光業所帶來的土地需求壓力。

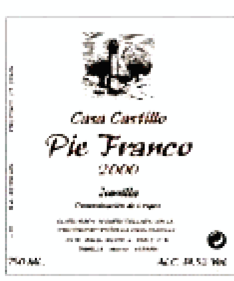
加那利群島

摩洛哥外海的這些火山島群在葡萄種植上擁有一項特點，那就是根瘤芽蟲病從來不曾襲擊過島上的葡萄園。島上採用經常受強風吹襲、如樹叢般生長的低矮葡萄樹，釀造出風味獨特的甜白酒，已經有相當長的歷史。當地政府正協助葡萄農重建傳統的葡萄園。













酒標用語

品質分級



大部分的西班牙法定產區有他們自己的認證標章，例如左邊這瓶利奧哈DOCa產區的酒標，在容量與酒精度上方的標章就是一例。

Denominación de Origen Calificada (DOCa)
西班牙最高等級的葡萄酒，目前僅有利奧哈和普里奧拉（在當地此等級稱為DOQ）兩個產區屬於這個等級。

Denominación de Origen (DO)
西班牙等同於法國AC法定產區等級的葡萄酒（見52頁）。

Denominación de Origen Pago (DO Pago)
專門保留給釀造出品質與風格都非常獨特的單一酒莊。

Vino de Calidad con Indicación Geografica (VCIG)
保留給VdlT地區餐酒的產區晉升到DO之前的過渡等級。

Vino de la Tierra (VdlT)
西班牙等同於法國地區餐酒Vin de Pays（見152頁）的等級。加泰隆尼亞語稱為 Vi de la Terra。

Vino de Mesa (VdM)
日常餐酒，最基本等級的西班牙葡萄酒。加泰隆尼亞語稱為Vi de Taula（VdT）。

其他常見用語

Año 年

Blanco 白葡萄酒

Bodega 酒廠

Cava 以傳統法釀造的氣泡酒

Cosecha 年份

Crianza 採收後至少2年才上市的葡萄酒，其中至少要經過6個月以上的橡木桶熟成（在利奧哈和斗羅河岸產區則需要12個月）

Dulce 甜

Embotellado(de origen) 裝瓶（在原產酒莊裝瓶）

Espumoso 氣泡酒

Gran Reserva 此等級的酒需經至少18個月的橡木桶熟成以及42個月的瓶中熟成才能上市

Joven 在採收後的隔年就上市的年輕葡萄酒，通常完全沒有或只經極短的橡木桶熟成

Reserva 至少陳年3年以上的葡萄酒，其他必須至少有一年以上是在橡木桶中進行及一年在瓶中熟成

Rosado 粉紅酒

Seco 干

Tinto 紅葡萄酒

Vendimia 年份

Vino 葡萄酒

Viña, viñedo 葡萄園

加利西亞海岸
Galician Coast

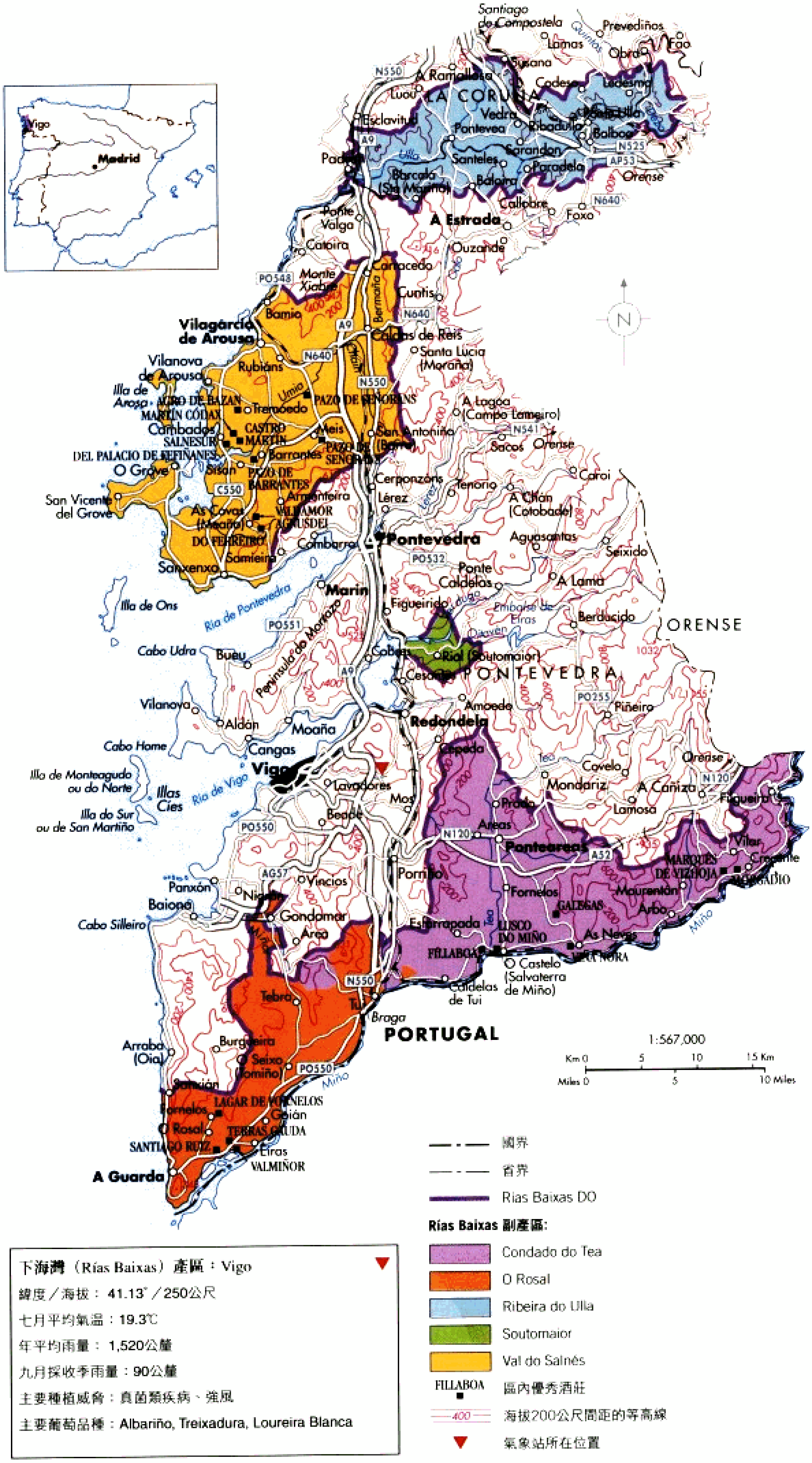
加利西亞最著名的葡萄酒是精巧、生動又芳馥的白酒，非常適合搭配加利西亞當地盛產的蝦蟹海鮮，這跟多數人對西班牙葡萄酒的印象相差甚遠。這些酒稱為Rías Baixas，有點拗口，但影響不大。

加利西亞的葡萄酒產業規模相當小，有些酒廠每年才產幾百箱的葡萄酒，而且大部分葡萄農都僅有幾公頃的葡萄園。這個西班牙潮濕翠綠的角落——可比較Vigo港和西班牙其他氣象站的年雨量——直到最近都還是非常貧窮，而且幾乎為西班牙其他地區所忽視。加利西亞人並沒有太多遠渡他方的勇氣，反而堅守著極小片的繼承土地。這個原因加上加利西亞在地理位置上的孤立，因此直到1990年代，這裡出產的獨特葡萄酒才開始在加利西亞以外的地區找到市場。就跟這裡生產的葡萄酒一樣，加利西亞的自然景致在西班牙也算是特例：大西洋邊凹凸不整的峽灣（當地人稱為rías）、迷人的淺海灣，以及茂密生長著原生松樹與1950年代引進的尤加利樹的連綿丘陵；連這裡的葡萄樹看起來也相當不一樣。

如同在Miño河對岸，景致非常類似的葡萄牙產區Vinho Verde，這裡的葡萄樹傳統也採用棚架式的引枝法，長在比肩膀還高、遮蔽光線的水平棚架上。葡萄樹的間距非常大，細長的樹幹通常沿著花崗岩柱爬上葡萄棚，這是本地最常見的葡萄種植方式。數以千計的酒農種植葡萄僅是為了釀造自用的葡萄酒，這樣高的枝葉管理方式讓他們可以更加善用珍貴的每一小塊土地，而且這樣的引枝法也讓葡萄保有通風良好的環境，在這個即使夏天都經常有海霧籠罩在葡萄園的地區，確實需要認真考量通風問題。有些位於肥沃土地的葡萄園現在則採用雙側垂掛式的引枝法，將來也許對於使用機器採收會更為便利。

Val do Salnés是最重要的副產區，雖然夏天也許乾燥點，但是這裡的氣候在各副產區中最冷也最潮濕，不僅位置偏北，而且就直接位於海岸邊。南邊的**O Rosal**副產區，最好的葡萄園都位於南向坡地的梯田上，這裡生產的葡萄酒，在酸味上比Val do Salnés要少。**Condado do Tea**（Tea是Miño河一條小支流的名字）是所有副產區中最暖和的地方，離海也比較遠，這裡生產的酒傾向於更濃厚而較不細緻。這一區的葡萄園常可見到花崗岩土質，在Pontevedra市南邊的**Soutomaior**區也是如此，而在聖地牙哥（Santiago de Compostela）南邊的**Ribeira do Ulla**產區則是更多的沖積土壤。

厚皮型的Albariño葡萄因為可抗霜黴病這種本區最常見的危害，加上這個年輕的品種有不少忠誠的愛好者，因此成了這裡最重要的品種。然而，這裡也有愈來愈多的實驗性酒款，包括混合不同品種、採用橡木桶熟成以及熟成時間較長的葡萄酒。



下海灣（Rías Baixas）產區：Vigo

緯度／海拔：41.13˚／250公尺

七月平均氣溫：19.3℃

年平均雨量：1,520公釐

九月採收季雨量：90公釐

主要種植威脅：真菌類疾病、強風

主要葡萄品種：Albariño, Treixadura, Loureira Blanca



◀這些是混合傳統與現代的海岸干白酒精華酒款，其中Nora da Neve是美國進口商Jorge Ordoñez在西班牙各處釀造的酒款之一。

多羅 Toro



多羅產區也許稱得上是西班牙葡萄酒業裡的掏金潮所在。1998年時，這個在卡斯提亞-萊昂檢西邊的中世紀古城只有8家酒廠，兩年後就增加到25家之多，到了2006年已經有40家了。多年來，多羅生產的葡萄酒被認為粗獷、強勁且帶著些鄉氣，但是當地的田帕尼優葡萄品系Tinto de Toro所表現的豐盛濃厚的風格卻很難被忽略，特別是在我們這個愈來愈想從葡萄酒中找到戲劇性激情而不是精巧變化的時代。

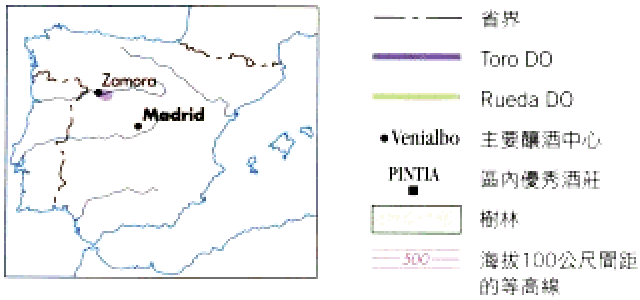
曾經，無論是在利奧哈或是斗羅河岸的西班牙北部各名廠，都對位處斗羅河岸產區更下游的多羅產區嗤之以鼻。但當Vega Sicilia酒廠發布他們要在多羅產區設廠，以便釀造Pintia這款多羅區最複雜精緻也最具企圖心的酒款時，或許才讓多羅得到晉身知名產區的證明。其他知名的西班牙投資者，還包括也是來自斗羅河岸產區的Alejandro Fernández和Mariano García，以及遊走西班牙各地的釀酒師Telmo Rodríguez。甚至連國外更知名的葡萄酒業者也到這邊投資，包括波爾多的Lurton兄弟以及候隆夫婦（Michel and Dany Rolland，他們共同釀造Campo Eliseo）、波爾多酒商Mahler Besse（他釀造的酒稱為Oro），以及法國名演員Gérard Depardieu和他的波爾多贊助者Bernard Magrez。

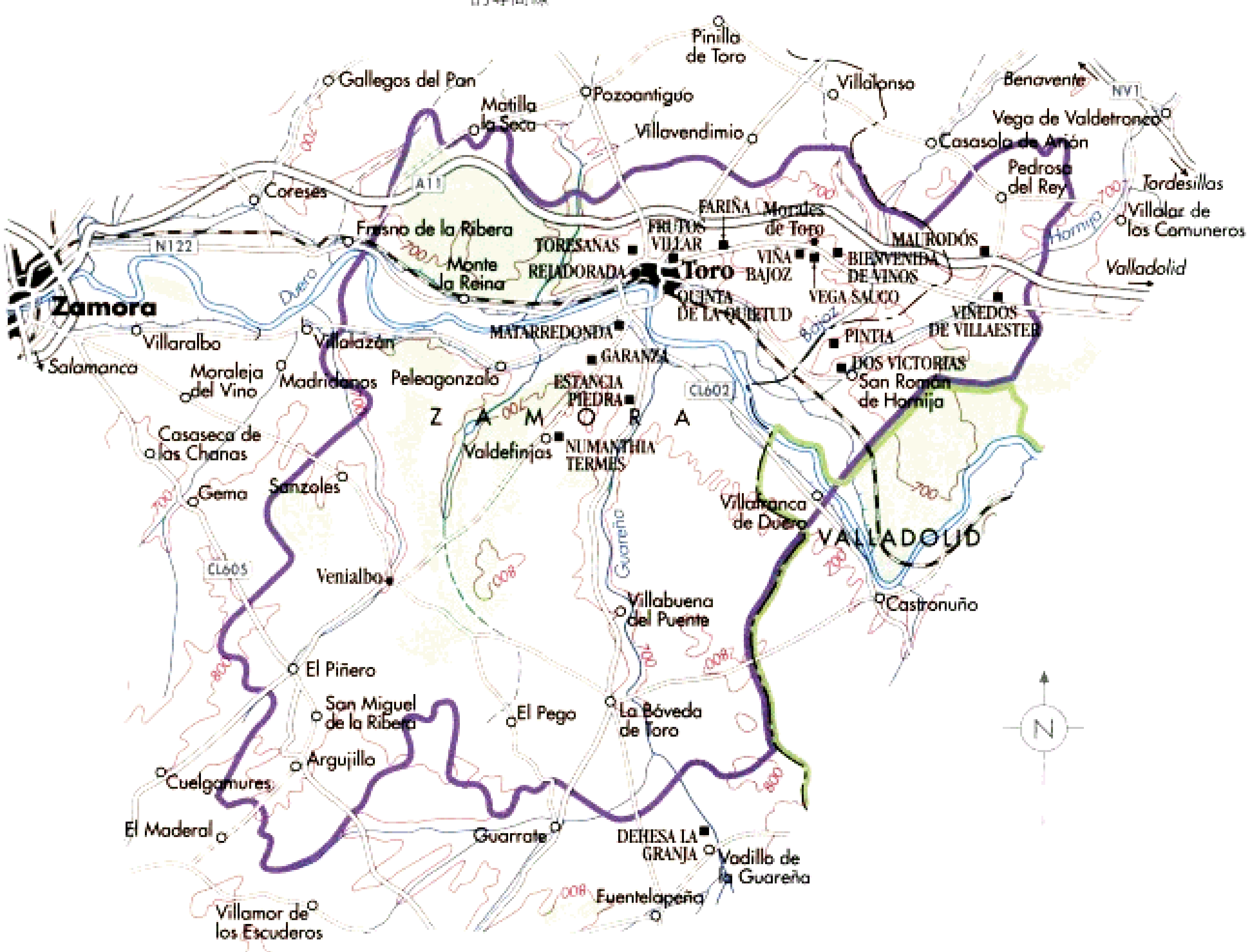
如同西班牙許多產區，多羅葡萄酒的品質關鍵在於海拔高度。因為位處600至750公尺的高度，種植在紅色黏土與砂質地的葡萄，在本地酷熱的夏天成熟時，產區裡的葡萄農可以靠著夜間的低溫保留葡萄的顏色和味道。

多羅區的葡萄樹平均樹齡比其他地區要高一些，大都如矮樹叢般獨立生長，每株間隔達3公尺之遠。因為多羅產區幾乎如同沙漠的超低雨量（年雨量僅400公釐），比一般認為可以成功種植葡萄的最低雨量標準還低，這也迫使葡萄園必須採用超低的種植密度。

全區有85%的葡萄園種植Tinto de Toro品種，其中部分採用二氧化碳浸皮法，快速釀造，在很年輕且新鮮多汁時就銷售。不過，大部分的多羅紅酒還是會經過橡木桶熟成，如果是Reserva等級則至少要熟成12個月。因為釀成的葡萄酒色澤暗深紅色、口感雄偉卻又有非常奔放的果香，讓Tinto de Toro現在也開始被引進西班牙其他地方種植。本地其他的品種還包括有時和Tinto de Toro一起調配的格那希，以及一些馬爾瓦西和Verdejo（用來釀造本區口感濃厚的白酒）。

通往多羅這個古老酒鎮的羅馬古橋。在這個高海拔的地區，葡萄園位處600公尺至750公尺的高度，屬於極端的大陸性氣候。







◀這些酒中有幾瓶是現在西班牙最受歡迎的酒款，但其中卻沒有任何一家是1998年之前創立的。Pintia的第一個年份是2001年，雖然在此幾年前釀酒團隊就已經在斗羅河岸的Vega Sicilia酒莊試驗性地釀造了幾個年份。

斗羅河岸 Ribera del Duero

斗羅河岸是西班牙北部的現代紅酒奇蹟。在1980年代初期幾乎不為人知，現在卻已經可以和利奧哈競爭西班牙的首席葡萄酒產區。

舊Castile行政區的黃褐色平原從Segovia和Avila往北延伸與舊萊昂王國連成一片，年輕的斗羅河越過國境進入葡萄牙後稱為Douro，是波特酒的故鄉（見216-221頁）。從瓦亞多利德市（Valladolid）往上游到Aranda de Duero城之間的斗羅河和其支流所沖積成的廣闊谷地有悠久的釀酒傳統，也許有人會認為這裡的釀酒歷史主要肇因於鄰近大城的大眾需求（瓦亞多利德在17世紀時曾經是西班牙的首都，當時即有相當嚴明的葡萄酒法律），而不是因為這裡極端的大陸性氣候非常適合葡萄生長。在850公尺的海拔高度，夜間的氣溫明顯降低，在八月底，中午的溫度經常可達到35℃，而夜間則僅有12℃。春霜幾乎無可避免，葡萄經常要到十月底才採收。這裡的高海拔提供乾燥的空氣和更多的日照，冷涼的夜晚讓本地產的葡萄保有特別活潑的酸味；釀成的濃縮紅酒無論顏色、果香和味道都非常濃郁，和東北方不到100 公里外的利奧哈產區的紅酒風格截然不同。

Vega Sicilia酒莊的成功提供了最早期的明證，證明本地也可以釀出非常細緻的葡萄酒。該酒莊在1860年開始種植葡萄，其中部分是種植來自波爾多的品種，當時正是許多波爾多酒商轉進利奧哈產區並帶來許多影響的時候。Vega Sicilia酒莊生產的Unico紅酒只有在好年份才釀造，在橡木桶內熟成的時間比全世界任何其他干紅酒都還要久，一直要到10年後才會上市（現在，上市之前，會先在酒瓶中培養數年），這是一款擁有驚人明確個性的葡萄酒。不過，在這家酒莊使用田帕尼優（本地使用的是當地稱為Tinto Fino或Tinto del País的品種）釀造時，會加入波爾多品種以增加都會魅力。

斗羅河岸產區現在獨家以當地的品種揚名，而不是卡本內-蘇維濃、梅洛和馬爾貝克（Vega Sicilia酒莊還是一直使用這些品種，但只用來陪襯Tinto Fino），除了少量種植這三種波爾多品種之外，這裡也種植一些格那希，甚至還有一些白酒品種Albillo。斗羅河岸產區在1990年代暴紅，當1982年法定產區成立時，全區只有24家酒莊，到了2005年底時已經多達215家，值得注意的是，其中有相當多家連葡萄園都沒有。這一廣闊的高海拔臺地歷經了相當顯著的土地轉化，將原本種植穀物和甜菜的土地變成超過20,000公頃的葡萄園。不過，有很多新種植的葡萄園採用的不是本地特有的田帕尼優品系，而是





Key to producers
1 DOMINIO DE PINGUS
2 ARZUAGA NAVARRO
3 VEGA SICILIA
4 DEHESA DE LOS CANÓNIGOS
5 HACIENDA MONASTERIO
6 MATARROMERA
7 EMILIO MORO
8 CONDE DE SAN CRISTÓBAL
9 LEGARIS
10 MONTECASTRO
11 PAGO DE LOS CAPELLANES
12 RODERO
13 ALONSO DEL YERRO
14 REAL SITIO DE VENTOSILLA

— · — 省界
Ribera del Duero DO
● La Horra 主要釀酒中心
PESQUERA ■ 區內優秀酒莊
—1000— 海拔100公尺間距的等高線
▼ 氣象站所在位置

斗羅河岸：瓦亞多利德
緯度／海拔：41.43°／840公尺
七月平均氣溫：21.4℃
年平均雨量：410公釐
十月採收季雨量：45公釐
主要種植威脅：春霜、秋雨
主要葡萄品種：Tinto Fino/Tinto del País（田帕尼優）



1|2 2|3 3|4 4|5 5|6



Pesquera de Duero 村內的Hacienda Monasterio酒莊特別低矮的葡萄園需要辛苦地彎腰採收，本地高海拔的環境使葡萄採收的時間大都遲至十月才開始。

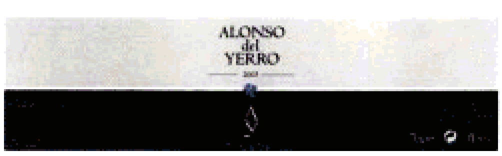
從別區引進水準堪慮的其他品系。葡萄種植專家很容易就會被本地相當多變的褐色土壤所騙，即使是在同一片葡萄園，葡萄成熟的速度也會非常不同。斗羅河北岸較為常見的石灰岩露頭，有助於在這雨水稀少的地區為土壤留住水分。

向葡萄農採買葡萄來釀酒的傳統，也像利奧哈一樣普遍（連Vega Sicilia這種占地200公頃以上的大酒莊都有跟其他契作葡萄農買葡萄），很多新建的酒廠需要彼此競爭才買得到所需要的葡萄。某些最好的葡萄來自La Horra村附近的葡萄園，不過最頂尖的釀酒者，比如打造Dominio de Pingus這款西班牙最稀有昂貴葡萄酒的丹麥人Peter Sisseck，卻能穩定地保有他的葡萄來源：產自樹齡最老、最糾結生長且低矮如樹叢般的Tinto Fino葡萄樹。

區內最成功的兩家葡萄酒莊卻不在DO產區的範圍之內，其中位於Sardón de Duero村的酒莊Abadia Retuerta是1996年由瑞士藥商公司Novartís所建立的大型葡萄酒莊園，剛好就在法定產區邊界外的西邊（當1982年DO法定產區建立時，這裡並沒有葡萄園，不過早在17世紀開始這裡卻幾乎一直都有葡萄園。這個曾是修道院的酒莊，一直到1970年代都是瓦亞多利德市主要的葡萄酒供應商）；另一家位於Tudela市的酒莊Mauro於1980年創立，位置甚至更偏西，現在位於一座美麗的古老石造建築內，創建者Mariano García曾是Vega Sicilia的釀酒師。他本人也參與了Aalto酒莊的計畫，這是斗羅河岸新近成立的許多酒莊之一，在這裡僅憑一個成功的年份就可以建立酒莊的名聲。

最近的一些新投資者包括Felix Solis（Pagos del Rey酒莊）、Alonso del Yerro、Marqués de Vargas（Conde de San Cristóbal酒莊）、Celeste Torres、Faustino，其中很多都已經在其他產區（尤其是不遠的利奧哈）擁有優秀的酒莊。其他的投資者，還包括馬德里的傑出出版商Montecastro侯爵Alfonso de Salas，釀造的是口感相當柔和、極不典型的紅酒，為斗羅河岸增添了新風格。





◀這一整排的頂級斗羅河岸紅酒並不全然是受到西班牙國內的影響，例如售價驚人的Pingus就是由丹麥人Peter Sisseck負責釀製，而在波爾多起家的釀酒顧問Stéphane Derenencourt則為新酒莊Alonso del Yerro釀酒。



利奧哈近年來多了一些充滿企圖心的酒廠建築，Bodegas Ysios酒莊正是其中之一，整體建築的線條正回應了酒莊背後Cantabria山脈的天際線。Marques de Riscal酒莊，則將畢爾包古根漢美術館的建築師Frank Gehry吸引到小鎮Elciego。



利奧哈 Rioja

以往利奧哈獨占西班牙國內的優質葡萄酒市場，不過那樣的時代已經結束了。利奧哈位處於可使葡萄成熟的氣候區邊緣，不時要與寒冷的氣候爭鬥，這也讓利奧哈所生產的葡萄酒，風格一直無法明確不變。

但是這裡的葡萄品種、釀酒傳統以及改造彈性讓利奧哈一直都是一線的葡萄酒產區。很少有偉大的葡萄酒產區分散於這麼多不同的困難環境，卻又能聯結出具有強烈辨識度的葡萄酒風格。如果沒有Cantabria山脈如一片厚石牆般擋住北方吹來的大西洋海風，利奧哈的葡萄樹勢必很難存活。在區內最西北邊，位於Labastida村海拔最高的一些葡萄園，有時根本無法成熟。但是，在東邊，多虧有來自地中海的溫暖影響，即使是高達800公尺的葡萄園也可以完全成熟，東邊的暖風往西可以吹送到小鎮Elciego。東邊Alfaro鎮的葡萄農比西邊Haro鎮的葡萄農早四到六個星期採收，在Haro鎮，最晚收成的葡萄到了十月底可能都還沒採收完。

利奧哈產區共有三個分區：上利奧哈（**Rioja Alta**）在西邊海拔較高的地方，主要處於多風、種著成排白楊樹的埃布羅河南岸，另外也包含北岸一小塊非巴斯克地區，就在San Vicente de la Sonsierra村附近。阿拉維薩利奧哈（**Rioja Alavesa**）是利奧哈區位於巴斯克自治區Alava省境內的部分，巴斯克在西班牙有如另外一個國家，不僅有自己的語言、自己的警察，而且跟西班牙其他地方一樣，最近也有了自己的實質補助。在葡萄酒產業中，這些補助促成埃布羅河北岸快速建立了許多酒廠。下利奧哈（**Rioja Baja**）位於東邊面積廣闊、更加炎熱的區域，不過利奧哈首府Logroño東邊的地區卻違反常理地特別劃分到上利奧哈。這是因為歷史酒莊Marqués de Murrieta Castillo Ygay以及鄰近的其他兩家侯爵酒莊Marquéses Vargas 和Romeral，都不被允許位於一般視為水準較低的下利奧哈區，即使該區不見得如此。

下利奧哈的土壤甚至比上利奧哈還要多變，葡萄園也比較稀疏。位於西邊的兩個副區，葡萄幾乎是當地的單一作物，這裡的葡萄園景致是由許多小片的葡萄園補綴起來，土質隨著紅色軟質黏土與白色石灰岩的比例而有所變化，再混合一些黃色的沉積土，上面則種著低矮且如樹叢般生長的葡萄樹。這些被沖刷成層疊狀的河階地，位置愈高條件愈好，在上利奧哈區主要以黏土質居多，而在阿拉維薩利奧哈則以石灰岩質較多。Fuenmayor鎮附近的紅土是利奧哈幾個產量最多的地方，土壤中含有非常多的黏土，鎮上甚至因此誕生一家巨大的陶瓷工廠。

田帕尼優遠遠超越其他葡萄，是利奧哈區內最重要的品種，而且非常適合和更多肉的格那希葡萄調配，格那希在上利奧哈的Nájera鎮上游地區以及下利奧哈的Tudelilla鎮海拔較高的葡萄園中表現最好。Graciano葡萄（在法國隆格多克稱為Morrastel，在葡萄牙稱為Tinta Miuda）是一個細膩但卻挑剔難種的利奧哈獨特品種，近年來頗受注意，不再有絕種危險。本區也可以種植Mazúelo（卡利濃）葡萄，卡本內-蘇維濃雖然可以實驗性地進行種植，但卻不易被允許添加。

怪異的是，這個西班牙最著名也最重要的葡萄酒產區卻在21世紀初期才開始尋求自身的真正風格。利奧哈的名聲早在19世紀末就傳開，當時庇里牛斯山以北的葡萄園大半毀於根瘤芽蟲病，於是波爾多的酒商到這裡尋求可以填滿他們用來調配的空盪盪酒槽。他們從Riscal和Murrieta這兩家侯爵酒莊的酒裡獲得利奧哈釀酒潛力的證明，這兩位侯爵分別在1860年於Elciego鎮和1872年在Logroño市東郊創立自己的酒莊。

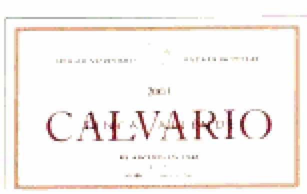
因為有鐵路直接通到大西洋岸，讓Haro鎮成為理想的設廠調配葡萄酒中心，可直自下利奧哈用馬車將葡萄酒運送過來。波爾多酒商為本鎮引進如何在小型橡木桶熟成的技術，許多鎮上最重要的酒廠因此誕生，全都創建於1890年左右，而且都群集在火車站邊，其中有幾家甚至還擁有自己的火車月台。

一直到1970年代，大部分由小葡萄農所釀造的利奧哈都帶著柔和多汁的口感，在像San Vicente這樣的小村子裡，現在還可見到石造酒槽與釀酒槽藏身在半開的門後，門上還掛著手寫的*Se Vende Rioja*（內售利奧哈葡萄酒）。在利奧哈產區，地理條件常被忽略，甚至釀造都不是頂重要，調配和熟成才是最關鍵的技巧。過去，利奧哈經常很快就完成發酵，然後在老舊的美國橡木桶中經過非常多年的熟成。這樣培養出來的葡萄酒顏色淡，散發甜美的香草香氣，會讓人誤以為是採用頂級葡萄釀造。裝瓶者對葡萄農自釀的葡萄酒品管通常很不嚴格，走捷徑與提高產量的誘惑在過去屢見不鮮。

近年來，很多酒廠都在釀酒技術上做了許多修正（即使不是自己種植葡萄，大部分的酒也都自己釀

▼Contino比這裡其他酒標的歷史都要悠久，這家屬於CVNE集團在阿拉維薩利奧哈區的酒莊，建於1973年；Fernando Remirez de Ganuza酒莊則是1989年創建。其他深受矚目的酒款都是更晚近才出現的。





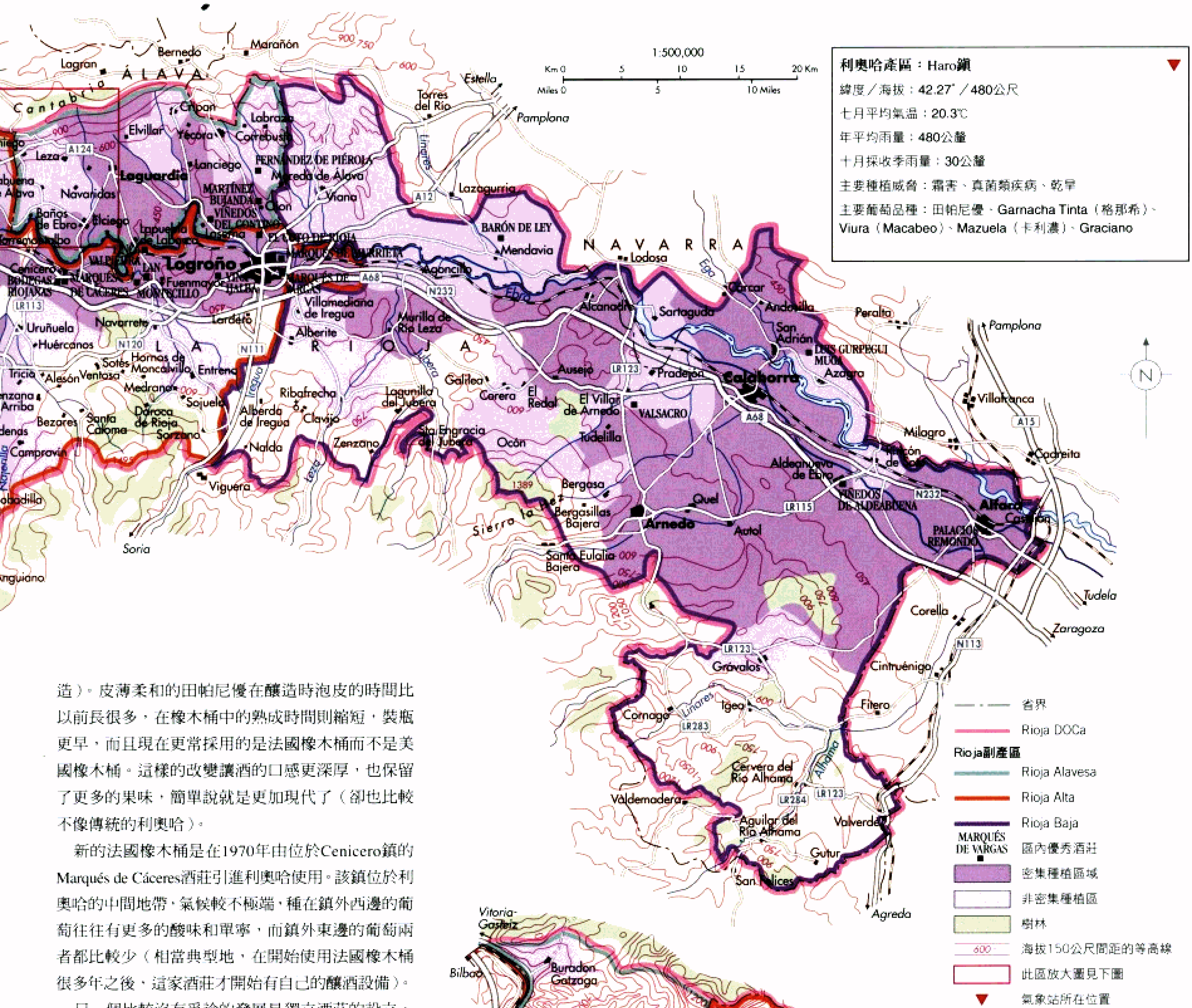








利奧哈產區：Haro鎮
緯度／海拔：42.27˚／480公尺
七月平均氣溫：20.3℃
年平均雨量：480公釐
十月採收季雨量：30公釐
主要種植威脅：霜害、真菌類疾病、乾旱
主要葡萄品種：田帕尼優、Garnacha Tinta（格那希）、Viura（Macabeo）、Mazuela（卡利濃）、Graciano



造）。皮薄柔和的田帕尼優在釀造時泡皮的時間比以前長很多，在橡木桶中的熟成時間則縮短，裝瓶更早，而且現在更常採用的是法國橡木桶而不是美國橡木桶。這樣的改變讓酒的口感更深厚，也保留了更多的果味，簡單說就是更加現代了（卻也比較不像傳統的利奧哈）。

新的法國橡木桶是在1970年由位於Cenicero鎮的Marqués de Cáceres酒莊引進利奧哈使用。該鎮位於利奧哈的中間地帶，氣候較不極端，種在鎮外西邊的葡萄往往有更多的酸味和單寧，而鎮外東邊的葡萄兩者都比較少（相當典型地，在開始使用法國橡木桶很多年之後，這家酒莊才開始有自己的釀酒設備）。

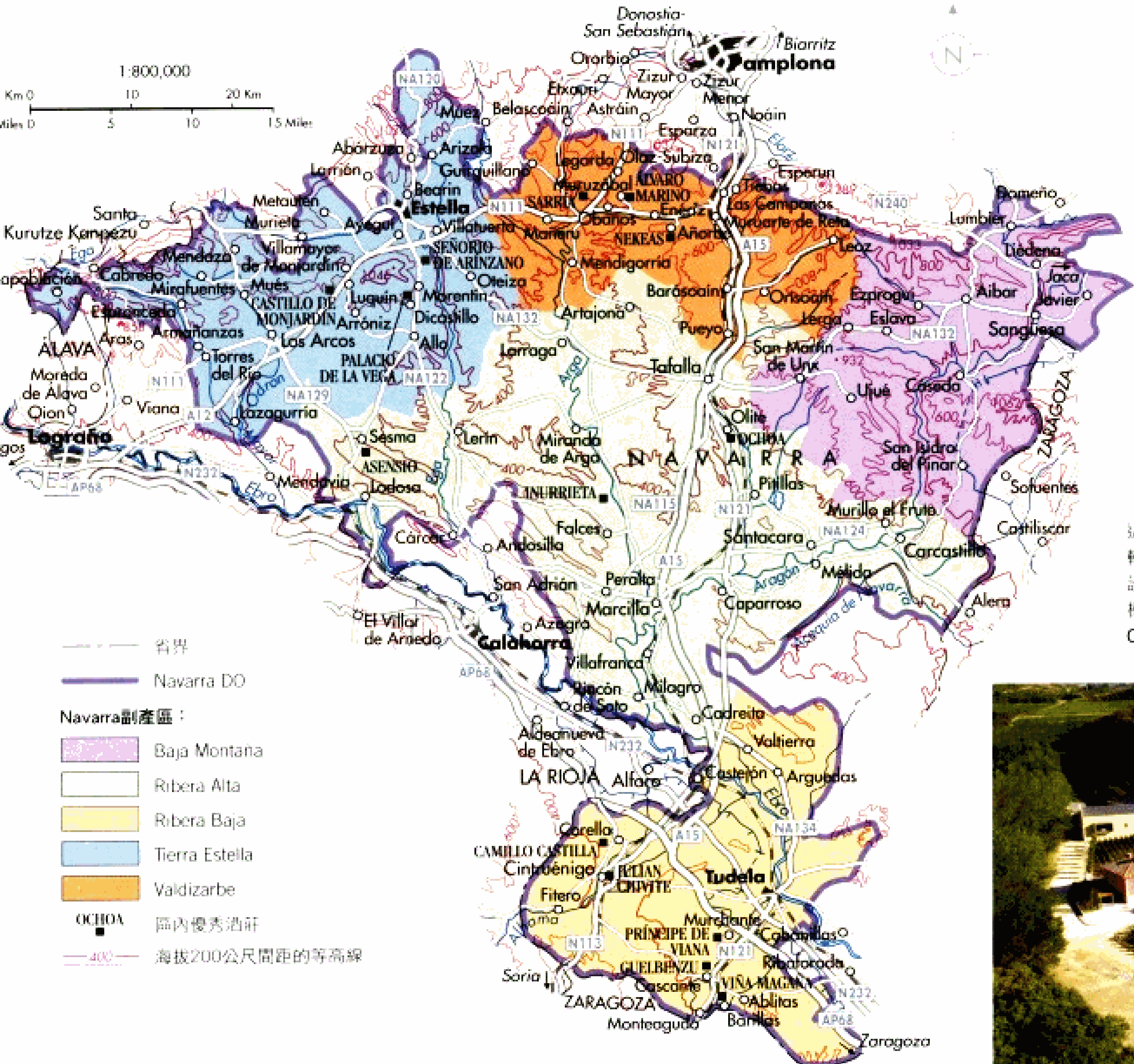
另一個比較沒有爭論的發展是獨立酒莊的設立，例如Allende、Contino、Remelluri和Valpiedra等酒莊。當裝瓶與種植葡萄這兩個功能逐漸結合後，更能夠從利奧哈的地圖看出越多訊息。

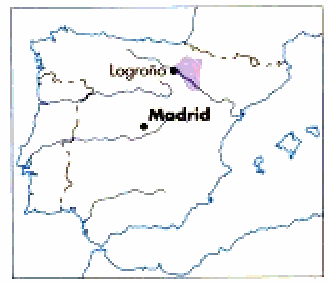
利奧哈所有的葡萄園中，大約七分之一生產白葡萄。幾乎不變的做法是多酸的Viura（Macabeo）葡萄添加一點產量稀有的傳統Malvasía Riojana和白格那希。大部分的利奧哈白酒都釀成順口易飲、口味新鮮中性的風格，這有一點可惜，橡木桶熟成的利奧哈白酒，經過10到20年橡木桶與瓶中培養之後，會變得更豐盛細緻，可以和最好的波爾多白酒一較高下。López de Heredia酒廠是這方面的佼佼者，他們所生產的Tondonia是葡萄酒世界裡的奇葩。











這間坐落在那瓦拉北部的Señorio de Arínzano，是一間相對較新的酒莊，由哈佛大學設計學院的高材生Rafael Moneo所設計，在廣達300公頃的莊園內，新建的酒廠包圍住原有的三棟古蹟建築。由此可以看出，需要多少的空間才夠用來容納Chivite酒廠在橡木桶中驕傲愉悅地熟成的葡萄酒。



那瓦拉 Navarra

在過去幾個世紀，西班牙有不少地方對於波爾多的葡萄酒供應也有一些貢獻。瓦倫西亞Benicarlo城所生產的葡萄酒曾是優質波爾多的重要原料；在波爾多遭受根瘤芽蟲病肆虐的年代裡，利奧哈和東北邊的那瓦拉這兩個相鄰的產區共同成為波爾多葡萄酒的主要原酒供應地。Haro鎮和波爾多開始以鐵路聯結後情況有了改變，那瓦拉這片盛產蘆筍和種苗園的肥沃綠色大地就此失去了和波爾多的葡萄酒生意，而全部拱手讓給了比較貧瘠的利奧哈。

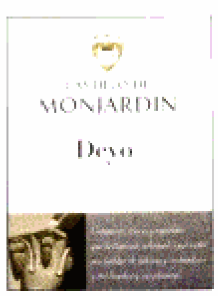
在整個20世紀的多數時候，那瓦拉四散分布的葡萄園曾經是格那希葡萄的天下，用來釀造粉紅酒以及強勁深厚的散裝紅酒。但後來歷經了一場轉種卡本內、梅洛、田帕尼優和夏多內的改革，現在田帕尼優的種植面積已經超過格那希，而卡本內-蘇維濃也成為全區種植面積第三的品種。這裡的大型釀酒合作社仍然大量出產區內大部分的平凡格那希，但是另一方面，老藤所產的格那希還是非常有價值，您可以在Chivite酒廠釀造的Gran Feudo Vinas Viejas Reserva和退出那瓦拉DO法定產區的Guelbenzu酒廠所產的Lautus這兩款酒中看見格那希老樹的價值。

那瓦拉最主要的外銷酒款，在風格上可以被視為介於利奧哈和索蒙塔諾（Somontano）這兩個產區之間，除了帶有明顯的橡木桶味外，又使用了非常多元的西班牙品種及國際品種。會比利奧哈使用更多法國橡木桶的原因，也許因為那瓦拉在使用橡木桶熟成葡萄酒方面起步得比利奧哈晚，但可能也因為這裡種植了更多的法國品種。

那瓦拉葡萄酒的同質性不會比利奧哈還大。位於南邊埃布羅河岸的下河岸（**Ribera Baja**）和上河岸（**Ribera Alta**）這兩個副產區炎熱、乾燥又平坦，需要灌溉供水（採用羅馬時期就已經建立的運河系統），這裡和北邊葡萄園更分散、氣候更涼爽、土壤更多變的葡萄酒產區有如兩個完全不同的世界。這裡因為強勁的西風，讓葡萄園之上的臺地滿布著如樹林般的風力發電風車。上河岸產區比南邊受Moncayo山脈保護的下河岸產區來得溫暖一些，也有更多來自於地中海的影響。下河岸產區最好的格那希紅酒產自小鎮Fitero附近，因為這邊貧瘠如教皇新堡般的土壤全然外露。Corella附近則因為生產Moscatel de Grano Menudo（白蜜思嘉）葡萄釀成的貴腐甜酒而成名，這又是傑出的Chivite酒廠所釀成的佳作。在上河岸產區以北地區所釀成的葡萄酒顏色較淡，酒精度也比南邊的酒低。

在南邊氣溫非常高時，北邊因為比較靠近大西洋且多山還是可以很涼爽。一如利奧哈產區，那瓦拉北部的高海拔條件意味著波爾多品種在這裡的採收季會比波爾多當地的葡萄園晚，有時，海拔最高的葡萄園的收成可能會延遲到12月。**Baja Montaña**副產區主要生產粉紅酒，混雜一些石灰岩的黏土是本地主要的土質，但是在**Tierra Estella**和**Valdizarbe**這兩個北邊的副產區裡，土壤、山坡角度及海拔高度卻多所變化，區內的先鋒酒莊必須嚴格挑選條件適合的地區，否則一不小心就會碰上春霜以及冷秋的問題。







◄ Guelbenzu酒廠退出那瓦拉DO產區酒業公會，所釀造的葡萄酒都以當地的地區餐酒Ribera del Queiles銷售。如同很多的那瓦拉紅酒，Lautus是以西班牙的田帕尼優和格那希及波爾多品種卡本內-蘇維濃和梅洛混合釀成。

索蒙塔諾 Somontano

索蒙塔諾的西班牙文意思是「在山腳下」。晴天時，從這裡可以看到遠處覆蓋著白雪的庇里牛斯山頂。不過，讓這裡的葡萄栽培好管理且成為非常團結一致的葡萄酒產區的功臣卻不是庇里牛斯山，而是Guara山脈和Salinas山脈。這兩座山脈替索蒙塔諾擋住了來自北方的寒冷影響，並提供和緩如半圓形劇場般的南向山坡做為合適的葡萄種植地，海拔高度介於350至650公尺之間。葡萄園主要集中在Barbastro、Salas Bajas和Salas Altas等村鎮附近，以及散布在Vero河和Cinca河沿岸。

這是一個相當年輕的DO產區，其存在並非因為有特別的自然環境或特別充滿企圖心的人，而是因為當地政府的努力。在1980年代晚期，當地政府鼓勵Viñas del Vero莊園種植田帕尼優和國際品種，以便為當地的Moristel和Parraleta葡萄增加一些國際魅力。現在，當地的葡萄總種植面積自1990年代以來已經增加一倍以上，達到近4,500公頃的規模。

亞拉崗（Aragón）自治區有非常傲人的歷史，但是在葡萄酒業發展上卻遠遠落後隔鄰的加泰隆尼亞和那瓦拉。西部的大部分地方氣候都太極端，毫無保護的葡萄樹很難茂盛生長，南部地區則是沙漠。但是，索蒙塔諾地區卻具有溫和氣候的潛力，本地的歷史平均年雨量約500公釐，雖然才剛好足夠葡萄種植所需，但已經比西班牙中部高原上多數地區都來得高。

現在，索蒙塔諾的水準或許比不上斗羅河岸、利奧哈和普里奧拉最頂尖的葡萄酒，但是這邊生產的酒卻是西班牙最可靠且最物超所值的葡萄酒之一。大約每四瓶酒中就有三瓶是由Viñas del Vero、私人擁有的Enate以及釀酒合作社的楷模Pirineos三家酒廠所裝瓶，不過現在也出現了更多以高品質為導向的酒莊。企圖心旺盛的酒莊Blecua，是由Viñas del Vero以全然那帕谷的風格所建立起來的酒莊。Laus是一間具有相當自我風格的新進酒莊，而Sierra de Guara酒莊的Idrias夏多內白酒及Dalcamp酒莊的Castillo de Monesma紅酒都令人印象深刻。

受惠於本地多砂的土壤（靠近Vero河岸有些礫石地，在本區主城Barbastro市南邊則有一些石灰岩），這裡的酒有相當迷人的豐滿口感，但又不會過於粗大。自然的爽口酸味是索蒙塔諾葡萄酒的特徵，土壤中含鉀量較低是原因之一，這使得PH值變得更低。

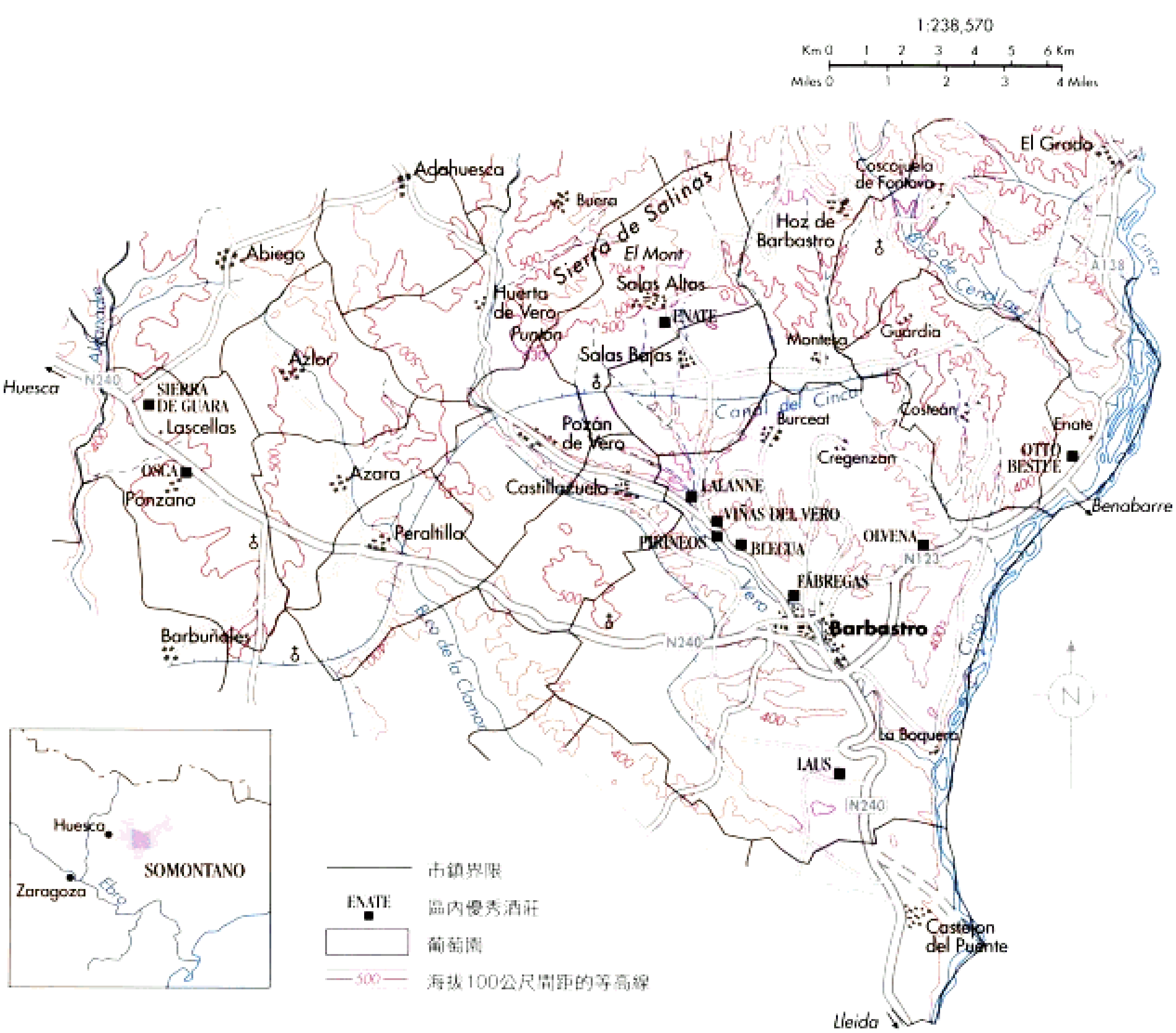
這裡產的葡萄酒包括濃厚的波爾多品種釀成的紅酒、一些可口的田帕尼優、比西班牙其他地方所產更具說服力的夏多內，以及西班牙相當少見但卻口感清新的格烏茲塔明那干白酒。Bodega Pirineos酒廠傾全力在保存當地的傳統原生品種，藉由在橡木桶中進行乳酸發酵，從清淡、帶羅甘莓香氣的Moristel品種擠出所有的味道來。Pirineos酒廠也保存了產量低，但口感更有架構、帶著礦石香氣的Parraleta葡萄，兩者都非常值得保存下來。以晚摘的Macabeo老藤所產的葡萄已經試驗性地釀成一系列的干白酒。格那希曾經是本地另一個傳統品種，當地人仍然以此品種釀造要經長時間橡木桶熟成的陳年甜紅酒。



▲早期的新浪潮酒廠Viñas del Vero同時生產純格那希釀造的Secastilla，以及混合西班牙品種與波爾多品種的Blecua，這款酒另外建有獨立的小型酒莊分開釀造。Bodegas Laus是另一家頂尖酒廠。

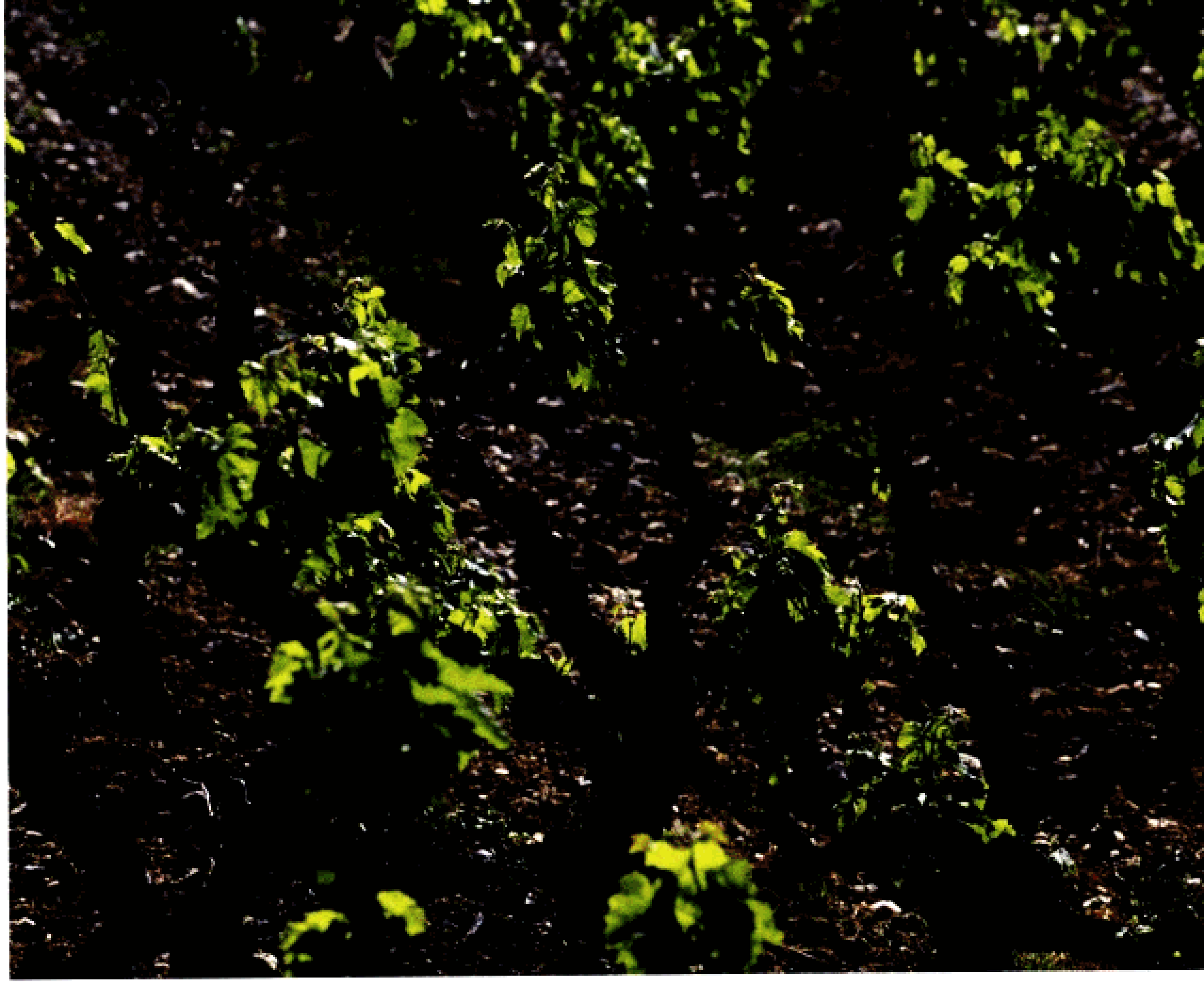


葡萄的栽種甚至延伸進入靠近Barbastro市的Graus村後巷裡。這種隨意的景象完全不同於最近才在索蒙塔諾建立、充滿野心的酒莊，比如Bestué、Estada、Meler和Monesma等，他們所釀的酒都證明了對索蒙塔諾有所懷疑的人是錯的。



加泰隆尼亞
Catalunya

加泰隆尼亞人是不是西班牙人？這不是一本葡萄酒書該回答的問題，但是在他們地中海岸邊的領土裡，所有的東西都讓人有不同感覺。巴塞隆納是一個喧鬧的城市，在美食的地圖上是歐洲最有動力的地方。很容易就會讓人忘記要分開Catalonia（加泰隆尼亞的英文拼法）和胡西維（法國的加泰隆尼亞）之間的國界。跨頁地圖上的葡萄園，從炎熱的地中海岸綿延到寒冷氣候可以提高葡萄酒品質的高海拔地區，這裡比西班牙所有可與之相比的地區生產更多樣的葡萄酒風格，從最細緻的氣泡酒到最濃厚的甜酒都有。



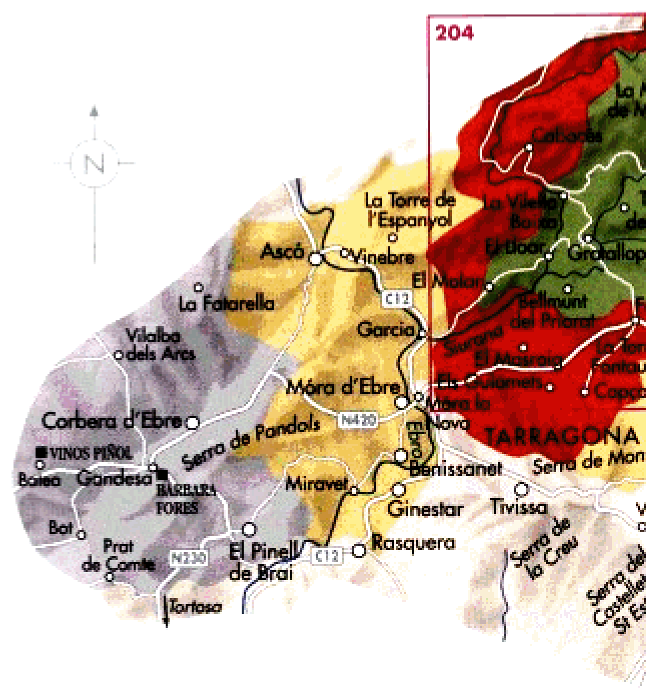
首先，西班牙葡萄酒單與酒櫃上，最顯眼的地方一定看得到氣泡酒**Cava**，這是西班牙版本的香檳，有95%的Cava產自加泰隆尼亞，用以釀造的主要葡萄園則在佩內得斯（Penedès）酒業中心Sant Sadurní d' Anoia 附近的肥沃臺地。Cava工業，這是比較符合實況的用詞，主要由兩家最大的酒廠Codorníu和Freixenet主導。釀造的方法也許跟香檳一樣，但是所採用的葡萄品種卻非常不同。口味中性的Macabeo葡萄是大部分Cava的主要品種，因為比較晚發芽，在佩內得斯較冷的葡萄園較不會受到春霜危害。至於酒的味道主要來自另一個當地品種Xarel-lo，有時味道甚至會太過，此品種主要栽種在海拔較低之處。Parellada品種則被認為是釀造Cava的葡萄中最細緻的，可釀成如蘋果般、帶有真正爽口酸味的氣泡酒，至少在佩內得斯北部，當產量不是太大時是如此。夏多內約占5%的種植面積，而黑皮諾的種植也讓釀造愈來愈受歡迎的粉紅Cava成為可能。降低葡萄園產量以及延長熟成時間，可讓最佳的Cava在品質上逐漸提升。加泰隆尼亞對全球氣泡酒業的偉大貢獻，除了本地原生軟木塞之外，就屬巨大的電動搖瓶機，這是一種可以透過電腦控制的機器，取代了相當費心力的手工搖瓶除酒渣工作。至於無泡酒方面，則有特別誠懇直接的味道，**Penedès**是主要的DO產區。國際葡萄品種在佩內得斯比西班牙任何地方都分布得更廣泛，這些品種是由加泰隆尼亞無泡酒業巨人Miguel Torres在1960年代率先引進。Torres酒莊早期推出卡本內和Milmanda夏多內（Milmanda城堡位於更內陸地帶的**Conca de Barberá**產區內，就在以生產Cava著名的Tarragona省北部的石灰岩山丘上），現在最頂尖的紅酒是混合加泰隆尼亞品種釀成的Grans Muralles。產量逐漸增加的**Catalunya** DO產區於1999年建立，聯結加泰隆尼亞各區，並允許混合不同區的葡萄，此產區成立的最主要原因是因為不斷擴張的Torres酒廠，發現佩內得斯產區限制了他們的發展。

在最熱、海拔最低且靠近海岸的Baix-Penedes產區，傳統主要生產以非常成熟的蜜思嘉和Malvas a葡萄釀成的甜酒。最近這邊也開始種植更多的Monastrell、格那希和卡利濃葡萄以用來釀造干紅酒，這些品種在佩內得斯海拔更高（最高可達800公尺）的優質葡萄園裡卻可能很難達到足夠的熟度。在中海拔高度的地區主要生產釀造Cava的葡萄，不過更具企圖心的葡萄農則是極盡可能地自產量低的葡萄園中釀造出充滿地方獨特風格的酒，這些葡萄園通常是從地中海矮樹叢與松樹林中開闢出來，海拔較高，種植著當地原生種與國際品種。

Tarragona DO產區緊鄰於佩內得斯的西邊，葡萄園環繞在同名的城市周圍，這裡的山丘同樣也是Cava氣泡酒的葡萄供應地，不過東邊海岸平原區El Camp de Tarragona依舊生產傳統帶甜味的濃厚紅酒，有時會在橡木桶中熟成相當長的時間，而成為帶有陳年風味的老酒。

從2001年開始，原屬於Tarragona產區、海拔較高的西邊葡萄園成立了獨立的DO產區**Montsant**，產區範圍將非常特別的普里奧拉 DOCa產區（見204頁）包圍住。在Falset鎮一帶有最多值得注意的酒廠集中於此，這個高海拔的小鎮就位於普里奧拉的出入門戶，剛好在其產區範圍之外。這裡採用非常多種的葡萄品種來釀酒，即使沒有跟普里奧拉一樣的獨特土壤，也能釀出相當濃縮的干紅酒。此產區在1990年代引起了國際注意，這要歸功於至今仍為本區模範的Celler de Capçanes 酒廠。

在海拔較高、陽光普照又炎熱的**Terra Alta** DO產區的西邊和南邊，外來的紅酒葡萄品種已經取代了白格那希葡萄（當地用來釀造口感濃厚、風味獨特的白酒）。

















1|2 2|3 3|4 4|5 5|6



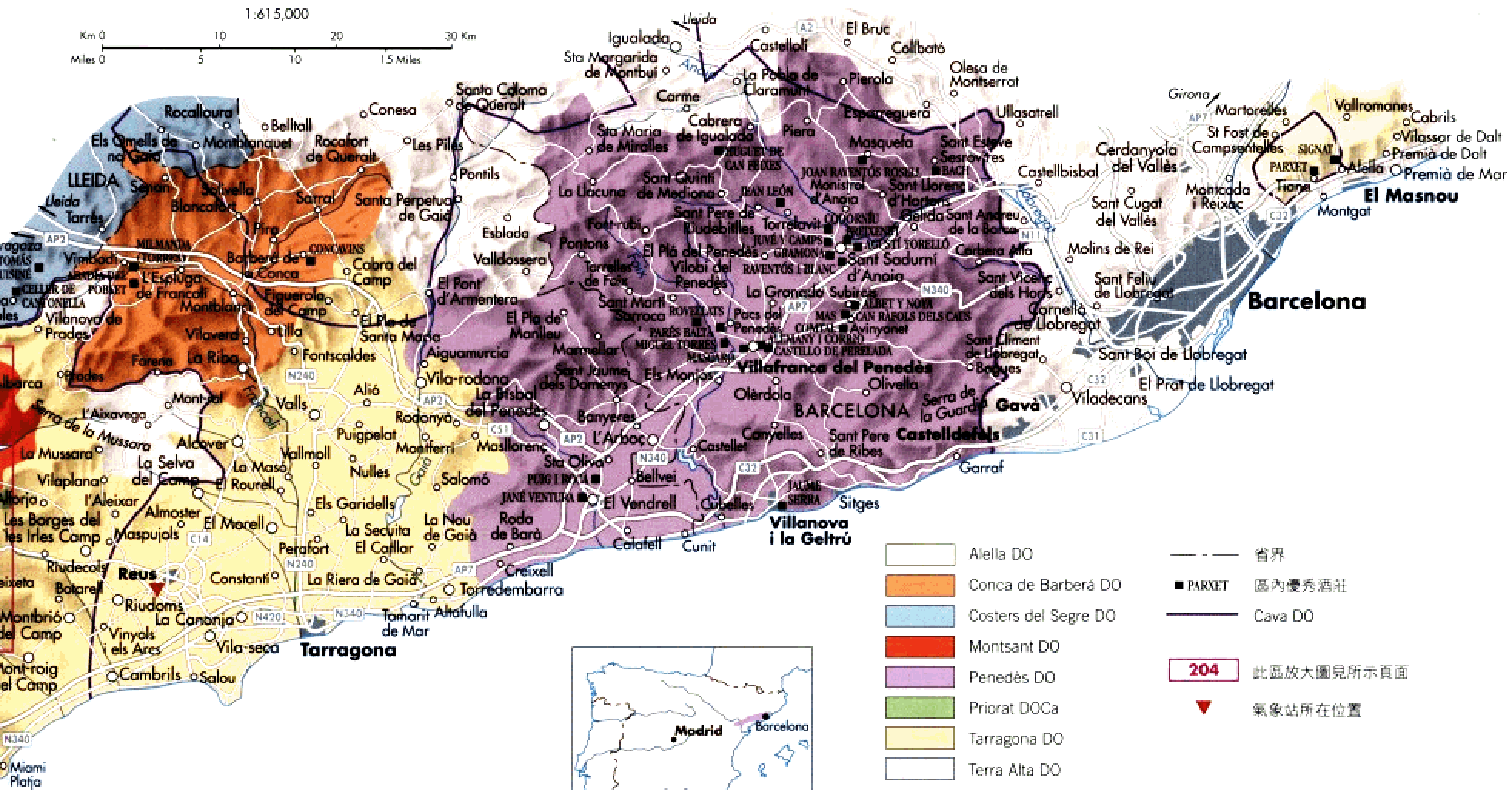
Costers del Segre DO產區在地圖上只代表性地出現了一小塊，這個產區包括至少四個範圍分散的副產區（見190頁西班牙全國地圖）。其中，Les Garrigues副產區和當紅的普里奧拉只隔著Montsant山脈，兩者的自然環境相當類似，只是這裡的地形稍微細緻一些。格那希老藤以及如樹叢般生長的Macabeo葡萄在海拔達750公尺 的地區擁有相當的潛力，不過現在，在杏仁與橄欖樹之間，以樹籬的方式成排地種植著許多田帕尼優及新引進的國際品種。來自地中海的微風降低霜害風險。清淡但充滿香料味的國際品種產自東北邊的Segre和Vall de Riu Corb產區內海拔較低之處，而北邊的Artesa產區則和亞拉崗的索蒙塔諾產區（見201頁）比較類似。

此外，還有Raimat酒莊，有如綠洲般坐落在半沙漠的Lleida市西北邊，這個由Codorníu酒廠的Raventós家族所發展起來的巨大莊園，需要仰賴灌溉系統才能種植葡萄。這裡生產的酒比較接近新世界的風格，而較少加泰隆尼亞的特色。

緊挨著巴塞隆納北部海岸邊的**Alella**產區，葡萄農正和房地產業者競爭土地，而且也跳進了國際葡萄品種的風潮中。

不在這份詳細地圖內，但出現在西班牙全圖的**Pla de Bages** DO產區集中在巴塞隆納北邊的Manresa鎮附近，雖然這裡有一些有趣的 Picapoll老藤（即隆格多克的Picpoul），但也一樣種植了許多卡本內和夏多內。加泰隆尼亞最北邊的DO產區**Empordà-Costa Brava**，過去只生產以卡利濃釀造、專門賣給觀光客的粉紅酒，但現在也生產出愈來愈多令人驚喜的紅酒和白酒。總之，加泰隆尼亞可以說正在全面發酵中。

春天時如樹叢般的葡萄園，生產用來釀造Cava的葡萄，Cava是西班牙相當成功的香檳版葡萄酒。時至今日，即使加泰隆尼亞近年來正成功地快速發展無泡酒，但Cava仍主宰著加泰隆尼亞的葡萄酒業。加泰隆尼亞是全西班牙擁有最多樣葡萄品種的產區之一。



▼這些酒中只有Parxet酒廠的Titiana是Cava氣泡酒，其右側酒標來自Empordá-Costa Brava，而左邊的前三瓶都產自佩內得斯。其他五瓶（由左到右）分別來自Terra Alta、Montsant、Monsant、Costers del Segre及Conca de Barberá（Torres酒莊知名的Milmanda夏多內也是產自這一區）等產區。



加泰隆尼亞：Reus市

緯度／海拔：WS 41.08° ／70公尺

七月平均氣溫：23.9℃

年平均雨量：590公釐

九月採收季雨量：65公釐

主要種植威脅：乾旱、真菌類疾病

主要葡萄品種：田帕尼優、格那希、卡本內-蘇維濃、Parellada、Xarel-lo、Macabeo

普里奧拉 Priorat

即使是在晚近的1990年，當加泰隆尼亞政府發行加泰隆尼亞葡萄酒千年歷史發展的專冊時，甚至完全沒有提到普里奧拉（西班牙語稱為Priorato）。但到了1990年代末，這個小產區已經生產出一些西班牙最精彩也最昂貴的葡萄酒；而這樣巨大的改變卻是受到一個人的啟發而發生的。

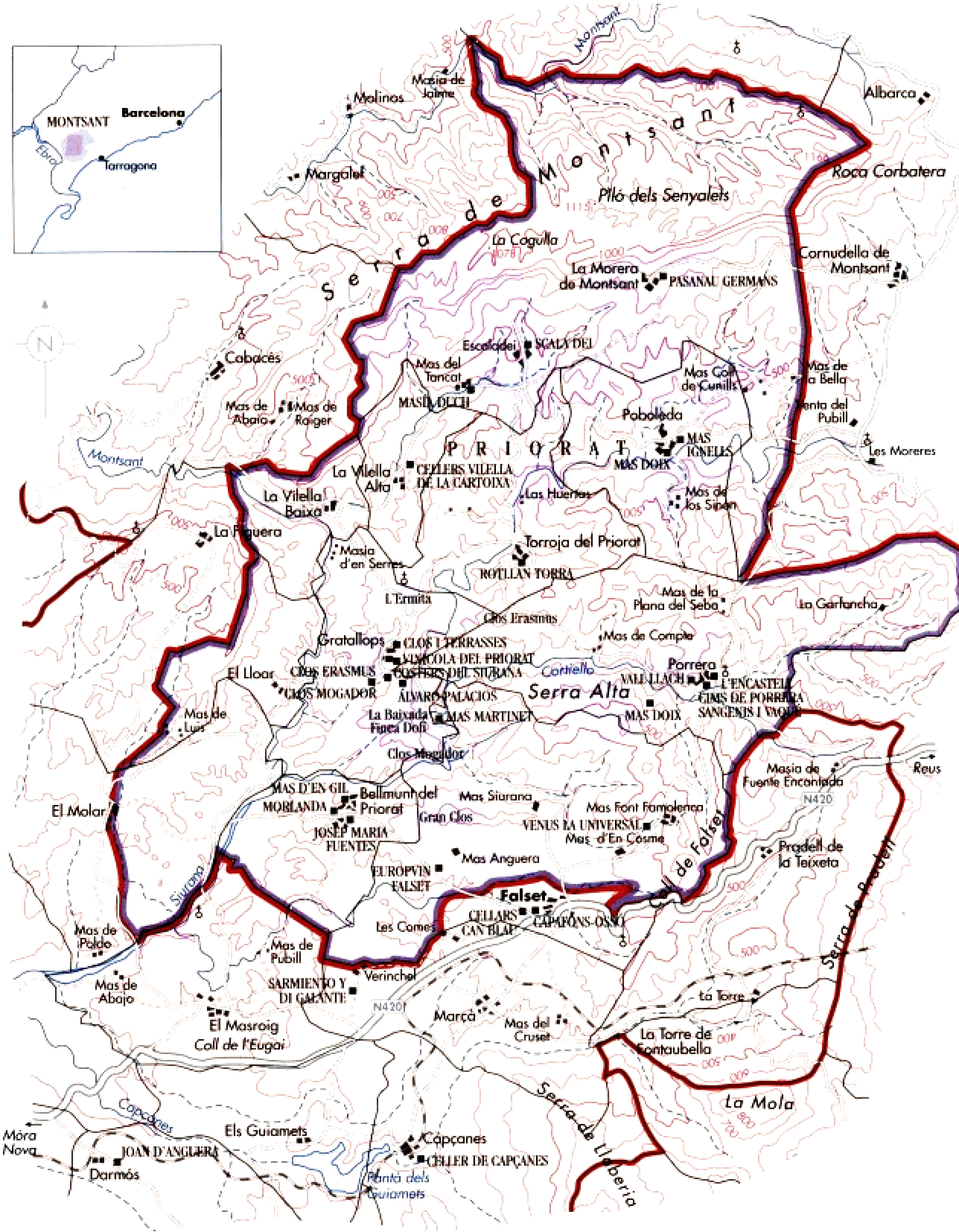
在根瘤芽蟲病傳入此區之前，這裡有5,000公頃的葡萄園位於跌宕起伏、令人暈眩的山丘風景中（這是個神經緊張的駕駛不宜進入的國度）。在1979年，當René Barbier首次看出這個歷史葡萄酒產區的潛力時，這裡只剩下600公頃的葡萄園，主要種植的是Cariñena（卡利濃）。在1989年時，他邀集四個朋友組成一個五人團隊，一開始，他們在Gratallops村一起使用釀酒窖與葡萄釀酒，發表五支以「Clos」命名的新葡萄酒。他們的葡萄酒跟當時一般的普里奧拉紅酒粗獷且帶葡萄乾味的風格相差甚遠，這些酒同時也跟多橡木桶味的西班牙葡萄酒風格非常不同。這五個人將熟練的釀酒技術運用在受當地環境所啟發的葡萄酒釀造上，而且很快就分別建立了自己的酒莊。Barbier家族的酒廠當時賣給了Freixenet，與普里奧拉產區的酒莊脫鉤，而他自己在普里奧拉的酒莊現在則稱為Clos Mogador。

國外對這些相當濃縮的葡萄酒好評不斷（這些酒的稀有性也助長這樣的趨勢），使得這個產區現在有如被外來者入侵一樣改造出新的地貌，建立起新酒莊，這些新來者有些來自佩內得斯，有些甚至從南非遠道而來。在21世紀初有1,000公頃已經種好葡萄或準備整地成可用耕耘機耕作種植的梯田，另外有1,000公頃已經登記好了種植權利。現在葡萄酒廠的數目是70家，而這些新增的釀酒活動都立基在這個到最近還經常可以見到牧羊人和騾車的地方，而區內最知名的酒村Gratallops卻僅有不到200個長住村民。

為何這裡生產的葡萄酒會如此特別？普里奧拉被認為是受惠於西北邊有Montsant山脈的崎嶇山壁保護。但是，其實重點在於這邊擁有相當奇特的土壤*llicorella*，這是一種深褐色的板岩，鋸齒狀的岩層表面因為滿布石英，在陽光之下閃閃發亮，這也讓最好的普里奧拉葡萄酒裡充滿著許多礦石香氣。

本區年雨量常常低於400公釐，這樣的條件若在其他葡萄酒產區往往必須仰賴灌溉系統才能種植葡萄；然而，普里奧拉的土壤特別寒冷潮濕，因此葡萄樹根要像在斗羅區一樣穿透*llicorella*岩石的裂縫來吸取水分。這樣的環境下，讓本地條件最好的葡萄園產量低得幾乎到可笑的地步，但卻能釀出有趣且濃縮的葡萄酒。

卡利濃一直都是本地種植最廣的品種，但是只有最老的卡利濃才能釀出真正高品質的葡萄酒。古老的格那希葡萄主要出現在比較冷、成熟較慢的地區，例如191頁照片中的L'Ermita葡萄園，這種葡萄是最嚴謹的普里奧拉紅酒的主力。很多較不濃縮的紅酒則會添加一些較新近種植的卡本內-蘇維濃、希哈和梅洛等品種。





◄所有這些酒標，除了於1990年代初期創立的Vall Llach之外，其餘都是由建立現代普里奧拉並釀出那些稱為「Clos」葡萄酒的創建者所釀的酒。現在本區約有70家酒莊生產普里奧拉，但在1980年代初的時候，設於12世紀小修道院裡並與修院同名的酒莊Scala Dei則是當時僅有的一家。

雪莉酒鄉：安達魯西亞 Andalucia—Sherry Country

數世紀以來，葡萄酒在安達魯西亞的意思就等同於*vinos generosos*，其中最主要的是雪莉酒（Jerez-Xérés-Sherry），但相似又有些不同的Montilla-Moriles及Malaga等產區的葡萄酒也都包括在內。雪莉酒依舊是安達魯西亞最著名的物產，但要說雪莉酒是西班牙最好的葡萄酒則確實有些爭議。不過在近代歷史中，安達魯西亞也曾經朝著另一個方向發展。Costal del Sol嚇人的觀光發展，連帶地使得釀造非*vinos generosos*的葡萄園快速拓展開來，除了釀造干型酒之外，還頗出人意外地也生產甜酒。

要讓釀好的酒帶有清新口感又兼有南方的熟度，關鍵仍是海拔高度。山脈從鄉間別墅、高爾夫球場以及海岸邊的高樓城區直接往上攀升，距離湛藍的地中海岸只有數哩之遙的葡萄園，海拔高度都有可能超過800公尺，這樣的環境夜間冷涼，但白天卻相當炎熱。

1998年時，Malaga DO產區專門生產在發酵時添加白蘭地的加烈甜酒，以及以日曬葡萄乾製成的甜酒，這些酒的產量都非常嚴重地迅速減少。到了2001年，這個DO產區一分為二變成Málaga和Sierras de Málaga 兩個產區（見190頁地圖）。2005年時，全區的葡萄園增加了50%，部分原因是增加了兩個副產區。

兩者中最有活力的是位於山頂觀光勝地Ronda附近的產區，最近在那一帶種植了相當多的國際品種，甚至還包括小維鐸，但是田帕尼優及當地特有的獨特紅酒品種Romé也都有栽種。至於白酒品種的話，Montilla-Moriles產區的Pedro Ximénez、蜜思嘉以及Maccabeo都允許種植，另外還有白蘇維濃和夏多內，後者由F Schatz酒廠在此低緯度地區釀造出令人驚喜的風格。

這裡生產的此類干型且酒精度低於15%的葡萄酒，就稱為**Sierras de Málaga**；而單稱**Málaga**的葡萄酒現在則用來單指加烈到酒精度介於15和22%的白酒或酒精度超過13%的自然甜酒，其甜度與酒精度完全由安達魯西亞的太陽決定。

這裡還有一些副產區：在本區西部海岸往Cádiz市方向的地方是蜜思嘉葡萄的產區，此處同時有地中海和大西洋的影響。另外在Málaga鎮北邊，朝向Montilla-Moriles產區的廣大臺地，紅褐色土壤下的石灰岩讓這裡的Pedro Ximénez葡萄和當地品種Doradilla釀出意外的細緻風格；東邊崎嶇的Axarquia山區以產自板岩的蜜思嘉和Romé聞名；另外還有幾乎快消失、位於Málaga鎮周邊山丘的歷史葡萄園。

當Sierras de Málaga 葡萄酒證明其存在的價值時，Málaga產區本身的葡萄酒卻發展出兩種風格：清淡或濃如糖蜜，讓它具有既獨特又雙重個性的矛盾特色。Scholtz Hermanos是傳統濃甜風格的最有名代表，卻在20世紀末停產。雖然看起來似乎就快要結束營業，但是Lopez Hermanos酒廠（後改名為Bodegas Málaga Virgen）還是持續釀造出繁複多樣的加烈甜酒。同時，來自利奧哈且在西班牙許多產區都生產過相當多優秀酒款的釀酒師Telmo Rodríguez，以其釀造的香濃且有橙皮風味的Molina Real，讓Málaga的蜜思嘉甜酒獲得重生，這是款新鮮、芳香又精巧的葡萄酒。在美國起家又深富創意的西班牙葡萄酒進口商Jorge Ordoñez，本身是在Málaga出生的西班牙人，他也成功地以生長在高山上的蜜思嘉老藤釀出如甘露般的甜酒。Almijara酒莊的Jarel是另一個成功的例子。

當DO法定產區一成立之後，許多創意佳的釀酒師紛紛迎頭趕上。Costal del Sol的內陸地帶是西班牙最崎嶇不平的地區，甚至因為面積遼闊而被描述為新的拉曼恰產區。有些地區餐酒產自格瑞那達（Granada）附近那些葡萄園海拔高達1,300公尺的地區，這些產區最後有可能會成為西班牙最令人興奮的非加烈酒產地。M Valenzuéla和H Calvente是值得注意的酒廠。

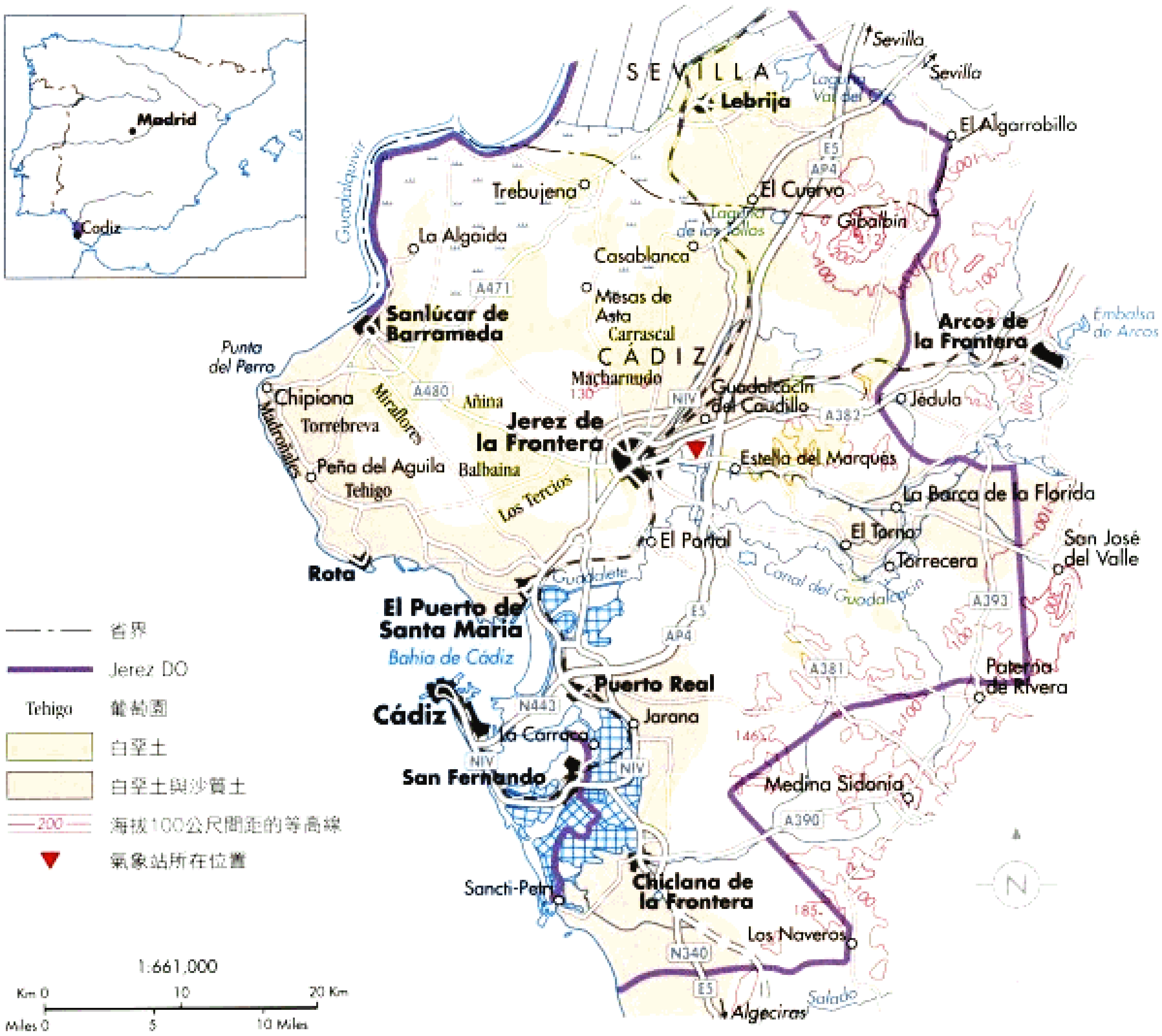
至於雪莉酒和Montilla-Moriles這兩個安達魯西亞葡萄酒業兩千年來最核心的產區情況又是如何？它們並非向上發展的產區，兩者的葡萄反而都有生產過剩的情況，對於我們這些珍視此類獨特葡萄酒的人來說也許會感到震驚，但消費者卻未必這樣想。雪莉酒產區是兩者中最大的，所面對的困難也比Montilla-Moriles產區嚴重，因為至少Montilla-Moriles最精彩的產品是以Pedro Ximénez葡萄釀成、顏色深黑且濃甜到讓人爛牙的甜酒，而目前在西班牙正是躬逢其盛。雖然在安達魯西亞以外的地區，對雪莉酒普遍冷漠以對，但是**Jerez**市最近卻出現了幾家令人期待的新酒廠，擠身原本就已經不算少的名廠之列，Fernando de Castilla、Tradición和Valdivia就是其中的三家酒廠。

雪莉酒最獨特的地方在於其細緻性，這要歸功於這裡的白堊土、Palomino Fino葡萄以及巨大的投資和悠久傳承的釀酒技術。不是每瓶雪莉酒都有這樣的品質，事實上，雪莉酒的高貴性就曾在1970年代與1980年代被高比例的劣質酒毀於一旦。但是，一瓶真正的fino雪莉酒（產自Macharnudo或Sanlúcar de Barrameda貧瘠的白堊土丘上的葡萄園），正是葡萄酒與橡木桶最鮮明也最美麗的相遇。

雪莉酒鄉位於名字唸起來很浪漫的兩個城市Cádiz和Seville之間，幾乎就像是顯貴西班牙的誇張側寫，這裡是屬於露天中庭、吉他、佛朗明哥舞者的不夜城。雪莉酒以Jerez de la Frontera這個城鎮為名，生活、呼吸到處都是雪莉酒，就如同伯恩市之於布根地，Epernay市之於香檳一樣。縱然有新開的酒商，但是關廠和接管也意味著現在的雪莉酒

這是Málaga產區綿延在Axarquia山腳下的葡萄園，理所當然種的幾乎全是蜜思嘉。即使在這個地勢陡峭、偏南的西班牙產區，在葡萄園、酒窖及葡萄酒風格上還是可以見到令人始料未及的改革，這大半要歸功於那些外地人的影響。





雪莉氣象觀測點：Jerez de la Frontera

緯度／海拔：36.45˚／30公尺

七月平均氣溫：25.5℃

年平均雨量：477公釐

八月採收季雨量：3公釐

主要種植威脅：乾旱

主要葡萄品種：Palomino Fino, Pedro Ximénez

廠，即使是和20年前相比也已經少掉非常多了。

雪莉酒與香檳可以比較的地方很多，例如兩者的產區都生產白酒，而且都是因為白堊岩土質才具有特殊的風味，還有兩者都需要相當長的傳統釀造過程來成就特別的風格。雪莉酒與香檳都是爽口的開胃酒，在原產地可以喝掉非常驚人的量，而且只會感覺到比未喝以前更有精神。以方程式來解釋，它們分別是歐洲的北極與南極；或者以詩篇來形容：白土地長出白葡萄。

不過，並非這裡所有的土地都是白色的。白堊土的地區（本地稱為*albarizas*，即白土地）是最好的地帶，而Carrascal、Macharnudo、Añina和Balbaina等莊園則是最有名的小塊葡萄種植區（稱為pagos）。有些葡萄園位於稱為*barros*的黑土及砂地上，在這些地方只能釀出用來調配的次等葡萄酒，雖然海岸邊的砂地其實非常適合種植蜜思嘉葡萄。

雪莉酒酒商的總部和酒窖都位於Sanlúcar、El Puerto de Santa María等雪莉酒城鎮內，特別是頂級酒廠集聚的Jerez市。在這些城鎮裡都有一些小酒吧，供應各式各樣的tapas點心，這些小片的食物，是安達魯西亞人喝酒時不可或缺的東西，而琳瑯滿目的tapas可以串成一個豐盛的宴會。

在酒吧裡稱為copita的小玻璃杯，容量大小不及一朵盛開的鬱金香，您要不斷盛滿又喝光，杯子裡盛的是一種您所喝過的葡萄酒中顏色最淡、冰涼又美味地讓人容易上癮的葡萄酒。

但是在Jerez市更值得一看的，是這裡傳統酒商的培養酒窖。高聳的刷白廊道、陽光篩入的十字廳舍都有如主教教堂般引人入勝。在這些建築內，那些稱為butts的橡木桶通常都疊成三層高，新釀的葡萄酒要放入這些桶中熟成。這些酒大都在離開酒窖之前，會完全經過稱為*solera*這種培養與混合陳年的過程。不過仍有些極獨特的酒會不混合就銷售，或者以單一年份的方式或以來自單一雪莉酒熟成者（*almacenista*）的方式單獨裝瓶，這是近年來雪莉酒為了重生，而針對葡萄酒鑑賞家市場所設計的新啟動器。

當新酒完成酒精發酵之後，會依其品質好壞及淡或濃的特性分成不同的等級與類型。之後，每一款酒就開始歷經solera系統的培養過程，簡單地說，就是將同一類型中較年輕的酒加到裝著老酒的木桶中，這種方式會讓新舊葡萄酒不斷進行混合，逐漸縮小其差距。

新酒會依據不同的類型，放入最上層也最年輕的某一組木桶組中（稱為*criadera*，西班牙文的意思是育嬰房，代表培養酒有如養小孩一樣）。每年從最老、最底層也是最後階段的木桶組（稱為*solera*）中取出一定比例的酒裝瓶銷售，然後再從次老的木桶中取下一個年份的酒補進老木桶中繼續混合。這些*criadera*愈多層，就可培養出愈細緻、層次愈豐富的酒來。

所有年輕的雪莉酒一開始都會分成兩類，如果清淡且夠精巧的話，就選為fino；如果較濃厚的話就選為oloroso。fino的酒精度低，會在一種稱為flor、有如麵包般的奇異雪莉酵母層的保護下熟成（flor可能會因為氣候變化而受損，這點頗值得關注）。olorosos則是在跟空氣接觸的環境下熟成，而且謹慎地加烈到15.5%以上，通常會加烈到17.5%，以免長出flor酵母。

Solera木桶的酒是雪莉酒商在調配廠牌酒時的顏料箱，西班牙人（和本書的作者）都喝直接從solera取出裝瓶的干型雪莉酒。但遺憾的是，大眾市場上的雪莉酒卻大都添加了許多糖分與經過加烈，而完全掩蓋了雪莉酒的特色。這樣的酒除了螞蟻之外，應該沒有人會再想要第二杯。

以fino為名的雪莉酒口感最細緻，顏色也最淡，這種極干的雪莉酒幾乎不需要任何調配。但它們很快就會變質，開瓶後跟一般的白酒一樣要在數小時之內喝完，而不能擺個幾天或數週。產自Sanlúcar de Barrameda 港的manzanilla甚至更干、顏色更淡，釀法跟fino一樣，但卻帶著些微的鹹味，一般認為是來自於鄰近海洋的影響；陳年的manzanilla（在當地稱為pasada）是搭配海鮮的絕佳選擇。

Amontillado則是顏色更深也更複雜的雪莉酒，最好的amontillado是由老fino培養而成，沒有適合在年輕時喝的fino該有的完美活力的酒會被挑出來，熟成更久的時間讓它變濃厚些，不過在外銷市場

▼從左邊開始：一款產自雪莉酒產區東邊的優質紅酒，兩款來自Málaga的甜酒，三瓶雪莉酒以及兩瓶Montilla-Moriles的超級甜酒。最淡也最干的是La Gitana，這款Manzanilla雪莉酒是全世界最獨特也最爽口的葡萄酒風格之一。





在González Byass酒廠內的fino雪莉酒窖，這家酒廠是知名雪莉酒廠中少數還由原家族經營的一家，他們也跟隨潮流，將釀酒版圖拓展到其他葡萄酒產區：包括利奧哈的Beronia酒廠，以及在智利與人合資設立的Conde de Aconcagua。

上，amontillado較常調配成半甜型的半調子風味。

真正經典傳統的oloroso是干型、顏色深、有點咬口的雪莉酒，雖然較少見，但卻是雪莉酒產區居民們最喜愛的酒之一。這樣的酒禁得起相當長的熟成時間，但是相較於fino來說實在太濃厚。一般商業廠牌推出的、在標籤上標示oloroso或稱為cream的雪莉酒，大都是比較年輕、較粗獷且添加糖分的混合口味。另一方面，Palo cortado這種類型的雪莉酒則是一款真正經典、濃厚、干型的稀有酒款，其風格介於amontillado和oloroso之間。為了吸引更多的優質酒愛好者來品嘗這些受到忽視的葡萄酒，雪莉酒廠設計出一套品質與酒齡的標記與認證系統：VOS 和VORS等級，兩種雪莉酒的酒齡分別超過20年及30年；但12年和15年熟成的標示也被允許印到酒標上。

未經任何調配的雪莉酒（通常大部分的調配都是半甜或甜型的），可以和最好的天然雪莉酒相比。這些酒有如酒莊裝瓶的最佳布根地葡萄酒，是收藏家追求的對象。

在Córdoba市南邊的**Montilla-Moriles**產區（此區名是由區內兩個城鎮名合成）也在衰退中。直到50年前，這裡生產的葡萄酒還是都運到雪莉酒產區混合成雪莉酒銷售，兩者有如同一個產區。在2005年時，這裡仍擁有超過8,000公頃的葡萄園，最好的葡萄園都位於白堊土層上，跟那些生產fino和oloroso雪莉酒的土壤類似，不過這邊的葡萄園土壤以砂質土居多。

但是Montilla鎮不同。Montilla鎮所種植的葡萄品種不是Palomino而是Pedro Ximénez，這邊生產的Pedro Ximénez還是穩定地運往雪莉釀成甜酒。Montilla鎮的氣候比較熱，讓這裡的葡萄汁的甜度非常高，也因此跟雪莉酒不同的是，這些釀酒用的原液不需要加烈就能運輸。不過，釀出來的酒倒是跟雪莉酒很類似。當至少兩年的熟成時間到了之後，酒通常也已經熟成好了，比雪莉酒濃郁但更柔和，即使是高酒精度也可以像非加烈酒般輕易入口，人們常宣稱在這些酒中聞到黑橄欖的香氣（黑橄欖是此酒的完美搭檔）。Alvear和Pérez Barquero是建立此產區標準典範的兩家酒廠。

在Jerez de la Frontera城內的雪莉酒酒廠



1.Garvey
2.Sandeman
3.Sanchez Romate
4.Rey Fernando de Castilla
5.Almocaden
6.Valdivia
7.Valdespino/Real Tesoro
8.Tradición
9.Domecq
10.González Byass
11.Williams & Humbert
12.Maestro Sierra
13.Alvaro Domecq
14.Dios Baco
15.Emilio Lustau
16.John Harvey
17.Emilio Hidalgo

Jerez市是個觀光的好地方，這裡餐飲的供應時間會比一般時間往後延個3或4小時。



葡萄牙



Pinhao火車站的瓷磚壁畫，刻劃的是在斗羅河谷的秋季採收情景。

葡萄牙 Portugal



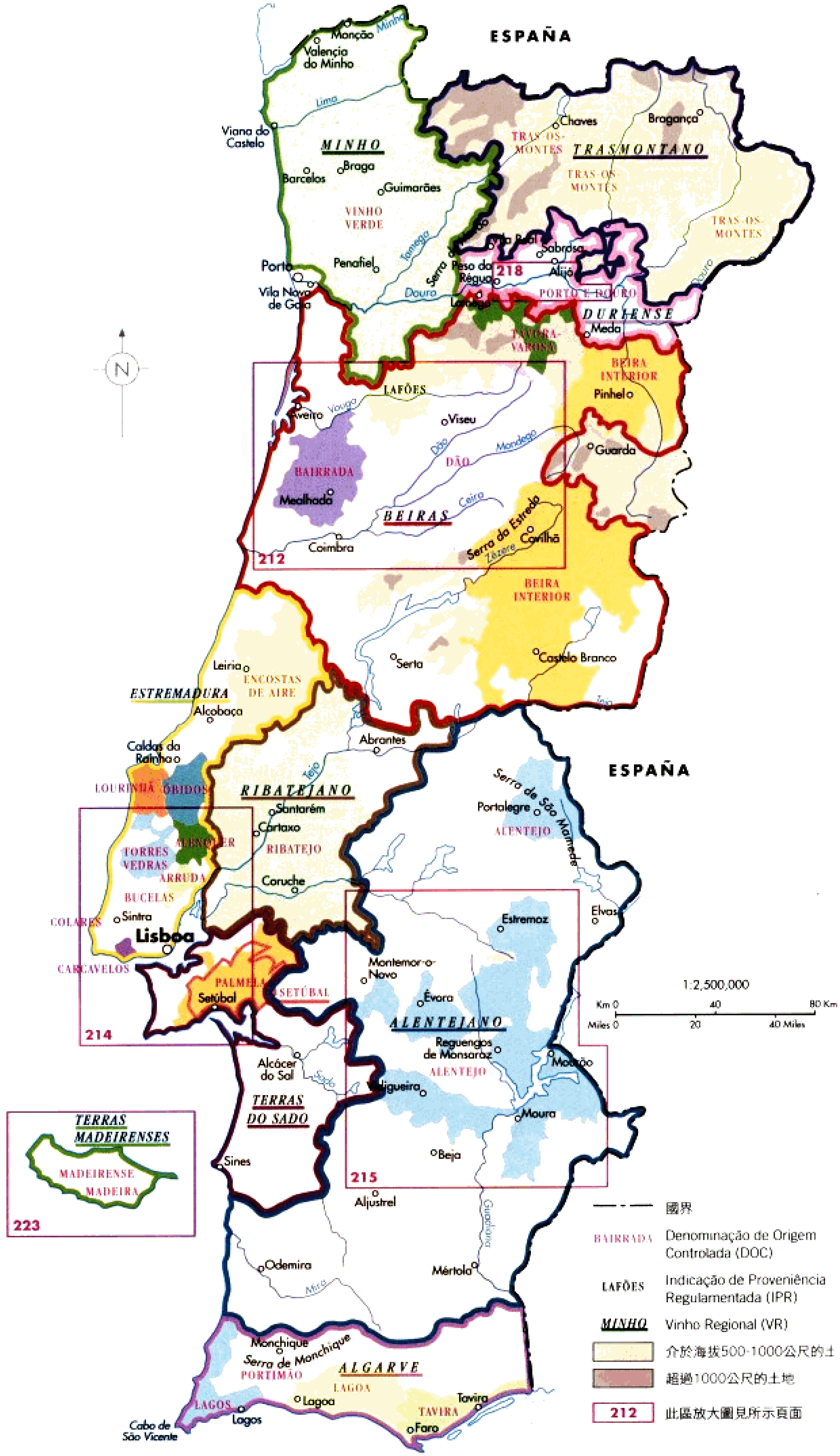
在歐洲的大西洋之濱，葡萄牙似乎隱身西班牙之後，成為一個離群索居的個體，即使是最熱切的葡萄酒市場行銷人員都未必能夠看出，該國事實上保有最獨特的賣點。當其他國家正忙著種植法國的葡萄品種，加入大同小異的同質文化時，葡萄牙依舊在深耕其特有的原生葡萄品種，且堅持品味，不受世界潮流所左右。葡萄牙的原生葡萄包含一些潛力雄厚的品種，有能力帶給更多的人更多樣的品飲樂趣。

就以Touriga Nacional這個葡萄品種來說，從未被製成波特酒以外的葡萄酒。新想法已經讓這個品種被釀成優質的不甜紅葡萄餐酒，且受到當地斗羅（Douro）產區及海外的歡迎。Touriga Franca及Tinto Cão是另外兩種可用來釀製酒精強化甜酒之外酒品的兩個不錯品種；而Trincadeira品種（釀製波特酒的地區稱為Tinta Amarela）具有豐盛的厚度，至於Jaen品種（西班牙的加利西亞地區稱為Mencía），則可釀成風格獨特、多汁、年輕即適飲的葡萄酒。此外還有許多品種，像是在西班牙被稱為田帕尼優的品種，也在葡萄牙大獲成功，葡萄牙北部稱此品種為Tinta Roriz，南部則稱為Aragonês。Arinto大概是葡萄牙最具貴族地位的白酒品種，不過Bical白葡萄品種的陳年潛力也非常好，而唐（Dão）產區特有的Encruzado品種則有絕佳潛力可以釀製酒體豐美的白酒。以上所說，還不包括葡萄牙著名的釀酒島嶼馬得拉（Madeira）所生長的偉大白酒葡萄品種（詳見222頁）。

所有這些當地的風味，外界如今都比較能夠接受，因為葡萄牙正在釀製較為柔和滑順的酒款，然而相較於西班牙，普遍來說，葡萄牙的酒款在酸度和單寧上都還是比較突出明顯。葡萄牙一直保有她的獨特本色，不過現在也走進了範圍較大的葡萄酒世界中，至於其發展我們會在下文中多加討論。

多年以來，全世界的葡萄酒愛好者都只認得葡萄牙的偉大酒精強化甜酒：波特酒（詳見220-221頁）；而該國的另一種葡萄酒類型，主要被釀成為出口用酒，這是一種介於白酒與紅酒、甜與不甜及有氣泡與無氣泡之間的產品。在20世紀中期，該國的Mateus以及Lancers就是此類產品的領導品牌與國際大使。

葡萄牙人一直以來都是該國酒品的死忠愛用者，不熟悉其他國家的酒，只習慣於飲用自家酒品，幾





◄這些酒標來自葡萄牙的北部及南部：三張出自Minho產區，一張是Beiras產區，最後一張則是Algarve產區；Algarve產區長久以來受盡忽視，一直到英國的Cliff Richard爵士打造出Vida Nova紅酒之後，情形才有改觀，其釀酒師是在阿連特茹（Alentejo）起家的澳洲人David Baverstock。



這是位於Minho產區，靠近Amarante市的葡萄園，這裡的土壤環境與西班牙的R as Baixas產區相當接近，兩者隔Mino河對望。葡萄牙的河岸這邊種植許多不同的葡萄品種，而西班牙那邊品種則比較單純，這是兩國最大的分野。

個世紀來都是如此。然而，葡萄牙北部的酒往往酸度過高，而南部的產酒則通常比較粗糙。葡萄牙的幅員雖不遼闊，但不同地區因為分別受到地中海氣候、大西洋氣候，甚至是大陸型氣候的影響，而致使各區差異頗大。土壤的組成也非常不一樣，從北部和內陸的花崗岩、板岩以及頁岩，到南部及沿海地區的石灰岩、黏土及砂岩，可說各種土質都有。

從1990年代初期，葡萄牙的餐用葡萄酒，尤其是風格獨特的各類紅酒，因為搭上現代釀酒的潮流而產生了相當程度的演變。溫控設施、去梗機、新橡木桶的使用，以及更深入了解葡萄牙傳統那種寬而淺的石造釀酒槽（稱為*Lagares*）的獨特優點，這些都有助於葡萄牙將原生品種的特殊果香留存在酒瓶裡，且讓這些酒不必等待熟成10年才能飲用。雖然葡萄牙現在也有許多才華洋溢的本土釀酒師，但受過澳洲釀酒技術訓練的外籍釀酒師，像是David Baverstock 及Peter Bright兩人，都對葡萄牙釀酒技術的革新帶來重要影響，兩人分別在葡萄牙的Esporão以及JP Vinhos（現今改名為Bacalhôa Vinhos）兩家酒廠潛心釀酒。

葡萄牙的葡萄酒曾經沒有任何的法律及規範。不過，該國宣稱斗羅地區是世界上第一個為葡萄酒產區進行界定的地方（在1756年），後來在葡萄牙於1986年加入歐盟之前，國內許多其他產區也被劃定為法定產酒區，而每個釀製環節都有一定的規範。不過，這並不能保證葡萄酒的品質或者當地酒商及他們的顧客會因此而受惠，他們往往會忽視政府的規範，逕自釀製調配自己喜歡的酒款，然後在這些酒款上標明「Garrafeira」（酒商特陳）的字樣。

就像西班牙的情形，當葡萄牙進入歐盟所規範的葡萄酒世界裡，各個新界定的葡萄酒產區便如同雨後春筍般冒了出來。仿效法國AC法定產區管制系統而制定的葡萄牙DOC法定產區制度，規定了可以使用的當地葡萄品種。不過目前看來，增加最多的是範圍較大、規定較鬆的法定產區Vinho Regional（VR）。在2006年，葡萄牙還有四個指定產區酒IPRs（Indicaçaoesâde Proveniencia Regulamentada），這是晉升成為DOC之前的過渡等級，此等級終有一天會完全消失。左頁地圖標示出產區名稱，括弧裡的縮寫則表示其產區規範的等級。其中有些產區的葡萄酒風格明確，潛力極佳；但同時也有些產區的前途似乎脆弱到不堪一擊。時間會說明一切。

位於最東北的**Trasmontano**產區屬於VR等級，通常是斗羅河谷被降級的葡萄酒所使用的等級，一般都使用國際品種釀成，不過有些是位於斗羅河谷北緣的釀酒合作社的調配產品，所在地點是荒涼內陸的花崗岩高地，秋季採收時，一大片燦爛的金黃色，十分美麗。

Beiras產區位於斗羅河谷南方，幾乎囊括此區北部的一大半，屬於VR等級，發展有愈來愈重要的趨勢，通常是不夠格使用唐或巴拉達（Bairrada）產區命名的葡萄酒才會使用此VR，而原因常是這些酒含了某些比例的國際外來品種。Luís Pato長年以來一直都是Bairrada DOC的領導酒廠，不過現在是掛名Beiras來販售旗下酒款，而名聲同樣頗盛的Campolargo及Quinta de Foz de Arouce這兩家酒廠也效法前者的做法，以爭取一些彈性的釀酒空間。

產量大的**Ribatejo**產區，因為位於Tejo/Tagus河濱而得名，此河從西班牙西南部一直流到里斯本。這處肥沃的河濱地區過去只產大量而清淡的葡萄酒，不過到了1980年代後期及1990年代，在歐盟的補助之下，歐盟說服了當地數百名酒農將這些品質不佳的葡萄樹拔除。此區的總產量因而銳減，而Ribatejo產區的種植重心也從此遷移到離河岸較遠之處，並開始種植一些進口品種，如卡本內-蘇維濃以及較近期的希哈（此品種在葡萄牙似乎前途大好）。Castelão是本區最重要的紅酒原生品種，不過這裡也種了一些Trincadeira品種。白酒主要以香氣驚人的Fernão Pires品種為主。

在葡萄牙南部，VR等級遠比DOC來得重要，以**Algarve**產區的葡萄酒為例，該區的葡萄酒大都是以VR命名販售，而不是採用四個DOC的其中一個。

在葡萄牙多種不同的葡萄酒風格中，最獨特的還是**Vinho Verde**，這是來自最北部省份、年輕又「青澀」的葡萄酒；*verd*（綠色）是相對於*maduro*（成熟）或是陳年葡萄酒的說法。**Minho**產區所產的綠酒數量，就占了全葡萄牙所有葡萄酒總量的六分之一。「Vinho Verde」指的是這種酒新鮮、低度成熟的風格，而與酒色無關。Vinho Verde的酒色如果不是紅色（通常澀度相當高，且大部分只在葡萄牙銷售），就是幾近水白色。

在這種潮濕的氣候（每年平均雨量約是1,200公釐），葡萄藤生長得極為茂盛快速，葡萄酒裡的蘋果酸含量通常較高，而葡萄裡的天然含糖量也相對較低，因此所生產的紅白酒通常酒精濃度較低且口感比較酸澀，純粹是當地人的口感。大部分的Vinho Verde（屬於白酒）是以多種葡萄混釀而成，比較典型的品種包括Azal、Loureiro、Trajadura、Avesso以及一些Padernã（Arinto）；有些頂級Vinho Verde則是以百分之百的Alvarinho白葡萄（西班牙稱為Albariño）釀成，此品種主要種植在Monção周圍地區。

對葡萄酒的飲家來說，葡萄樹並非葡萄牙唯一值得注意的植物。該國南部的大部分地區遍布著全世界最大最密集、用來製作軟木塞的橡樹林，因此全世界葡萄酒裝瓶用的軟木塞大都來自葡萄牙。

酒標用語



在極短的時間內，斗羅河谷已經成為葡萄牙在著名的酒精強化酒之外，最具領導地位的餐用葡萄酒產區。

品質分級

Denominação de Origem Controlada (DOC)
葡萄牙仿效法國AC制度（詳見52頁）所制定的分級。

Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)
如同法國的VDQS等級，等待升為DOC的暫時分級。

Vinho Regional (VR)
此地區分級的酒中常常摻有進口的國際品種。

Vinho de Mesa
基本餐酒。

其他常見用語

Adega 酒窖
Amarzém 酒窖
Branco 白酒
Colheita 年份
Doce 甜
Garrafado (na origem) 裝瓶（在原產酒莊裝瓶）
Garrafeira 酒商特陳酒
Maduro 老酒或成熟
Quinta 酒莊
Rosado 粉紅酒
Séco 干
Tinto 紅酒
Verde 年輕
Vinha 葡萄園

巴拉達以及唐產區 Bairrada and Dão

巴拉達以及唐這兩個葡萄牙歷史最悠久的葡萄酒產區，目前正經歷轉型的陣痛期，但是未來前景看好。巴拉達全境都是鄉間景色，中間有條高速公路經過，而這正是連接首都里斯本與第二大城波特（Oporto）的交通要道（也是遊客可以藉此暢遊，並品嘗當地特色烤乳豬的必經途徑），此產區大部分介於唐這個地區的花崗岩山地以西，一直到大西洋沿岸的地方。巴拉達因為鄰近大西洋，而成為葡萄牙降雨最多的產酒區之一；相對於波爾多的好天氣，這裡的酒農會面臨葡萄果實不夠成熟的問題，而且也容易受到黴菌侵襲。

巴拉達的低緩山丘地涵蓋了多變且風土特色明顯的地形，不過主要還是以較厚重、含石灰質較多的黏土地形居多，賦予葡萄牙紅酒特殊的酒體及酸澀度，此地紅酒占有85%的高產量。形塑巴拉達紅酒風格的重要當地品種是Baga葡萄，當地酒商Luís Pato是這個品種風味的最佳詮釋者之一，不過他與其他一些釀酒者都捨棄了DOC，而以Beiras VR的等級來販售葡萄酒。他拿Baga來比擬義大利皮蒙區的內比歐露葡萄品種，主要是因為這兩個品種的酸度及單寧都頗豐富。Baga葡萄可以釀出風格相當特出的酒款，但卻需要有極大耐心（有些傳統酒款需要20年的窖藏熟成），也需要一些同理心，因為這些都不是現代的飲酒人所追尋的特點。有些酒廠的策略是自行儲酒讓酒質成熟，我們可以從Casa de Saima及Quinta de Baixo等酒廠的酒窖裡找到令人尊敬又相當可口的巴拉達產區紅酒。所有的巴拉達葡萄酒，最好都經過換瓶醒酒後再飲用。

這地區總數7,000個的酒農裡，絕大多數都隸屬於當地好幾個釀酒合作社及Sogrape釀酒中心的成員，兩者都是當地的主要釀酒實體。不過，當地較小型且充滿企圖心的酒廠都相當團結，且運作順暢；目前正在運作的研究計畫，有助於巴拉達在21世紀形塑其現代風貌。去梗的做法目前在當地已經相當普遍，再加上有些種植者細心修剪葡萄樹以降低產量，使得葡萄的成熟度更上一層樓。近來，為數可觀的外來投資也讓此區葡萄園品質日漸提高。

以當地原生的Bical品種釀成的白酒，酒質愈來愈複雜，就像Baga品種一樣，Bical的酸度也相當明顯。Bical可以釀出品質讓人刮目相看的氣泡酒，也能釀出酒體日漸豐厚的白酒。Maria Gomes（Fernão Pires）是另一個傳統品種，不過品質可能略遜一籌。從2003年開始，巴拉達被允許可以使用非當地品種釀酒，像是Touriga Nacional、Tinta Roriz及Verdelho（釀製白酒用）等葡萄品種；甚至也包括卡本內-蘇維濃、梅洛及希哈。

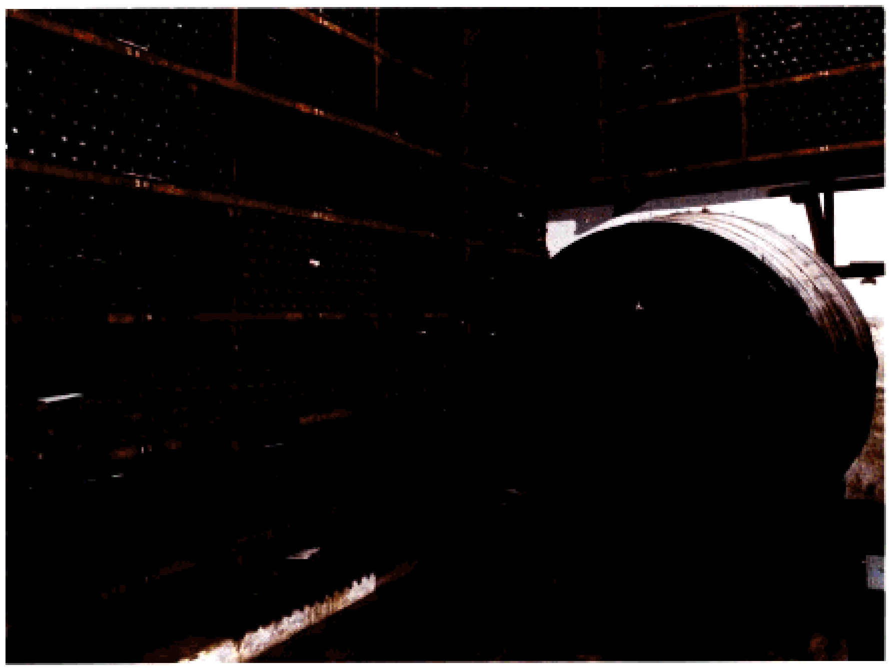
就使用的葡萄品種來說，Dão DOC產區可以說是完全的葡萄牙。當地法規曾經規定此區葡萄，必須百分百送到當區粗手粗腳的製酒合作社去釀製，因此直到1990年代，Dão還是單寧粗重、風味呆笨的紅酒的代名詞。還好，歐盟禁止了這項市場獨占的生意，隨之而來的便是較為多汁易飲的葡萄酒風格，甚至有些酒還成為葡萄牙的最佳酒款之一。在1990年代，唐產區的紅酒風格大概是變化最多的一個，而且是愈來愈好。

唐這個產區名源自流經的同名河川，事實上這裡是一塊花崗岩臺地，在以砂岩為主成分的土壤上常會見到裸露的岩石。在其西邊及南邊比較肥沃的地區有些頁岩存在，不過就比較不適合釀酒。就地貌來說，葡萄園看起來只是次要風景，好像就是在氣





以Buçaco Palace Hotel旅館的外觀來判斷，他們絕不是盲從的一派。他們自行混調及自行陳年的酒款，都是一些獨特的紅酒和白酒（參見右邊欄酒標，上面數來第二張）。



味甜美的松樹林裡找到可以墾伐的空地後，就東一塊西一塊地種植著。比較理想的種植高度是海拔400至500公尺，但在高度800公尺的地方還是可以找到一些葡萄園。首府Viseu，是葡萄牙最美的城鎮之一。Caramulo山脈屏障在西邊，擋住大西洋的影響，而Estrela山脈則環繞在此區東南。這也意味著冬季時，唐產區既冷且濕，夏季則是乾而溫暖，且比巴拉達產區乾燥多了。

就如同葡萄牙的其他產區，令人眼花撩亂的許多品種都種植在唐產區內，紅酒也愈來愈富有果香，因為有花崗岩土壤的影響而顯得依舊較為硬實；此外，這裡也有果香奔放、陳年潛力十足的扎實白酒。以傳統型態來說，此區無論紅酒、白酒都需要經窖藏後才適合飲用，因此許多酒商會向釀酒合作社購酒、混釀，然後再自行陳年，裝瓶後再以Reservas（陳釀）或是Garrafeiras（酒商特陳）的字樣標售。

幾經嘗試之後，有幾家最優秀的獨立酒莊不僅釀製單一品種葡萄酒，也釀製出多種葡萄的混釀酒，這些酒莊包括Quinta dos Roques/Quinta das Maias、Quinta da Pellada/Quinta de Saes。Touriga Nacional品種在此地被證實有陳年久存的潛力，Jaen（加利西亞地區稱為Mencía）品種則適合釀製具果香、可以早喝的酒款，Tinto Cão品種則以獨特香氣取勝；而顏色較深的Alfrocheiro葡萄與當地品種的混釀則愈來愈常見。Encruzado以能釀出酒體飽滿的白酒，而成為葡萄牙最佳的白酒品種之一。Sogrape釀酒中心是該區釀製單一品種酒的先驅，不惜投入鉅資增強旗下Quinta dos Carvalhais系列酒款的品質。果香是目前唐產區釀酒時的加強項目。

此區極佳的釀酒潛力從真正出色的餐酒就能一清二楚，這要歸功於巴拉達東界的Buçaco Palace Hotel旅館所樹立的怪異、神秘且獨特的典範：他們會自行以完全傳統的方式陳年所選用的紅、白葡萄酒。該旅館的紅酒主要產自北邊的美麗大學城Coimbra，白酒則精心挑選巴拉達以及唐產區的好酒；經過混調之後，這些酒會被放置在旅館的酒窖中陳年。在這家旅館的酒單上，這些自行陳年的酒款還可以追溯到好幾十年前，目前他們釋出在酒單上供客人點用的紅白酒都來自1960年代及1970年代的窖藏酒。這些酒看起來、嘗起來都像另一個世紀的宗教聖物一般，讓人既驚訝又肅然起敬。







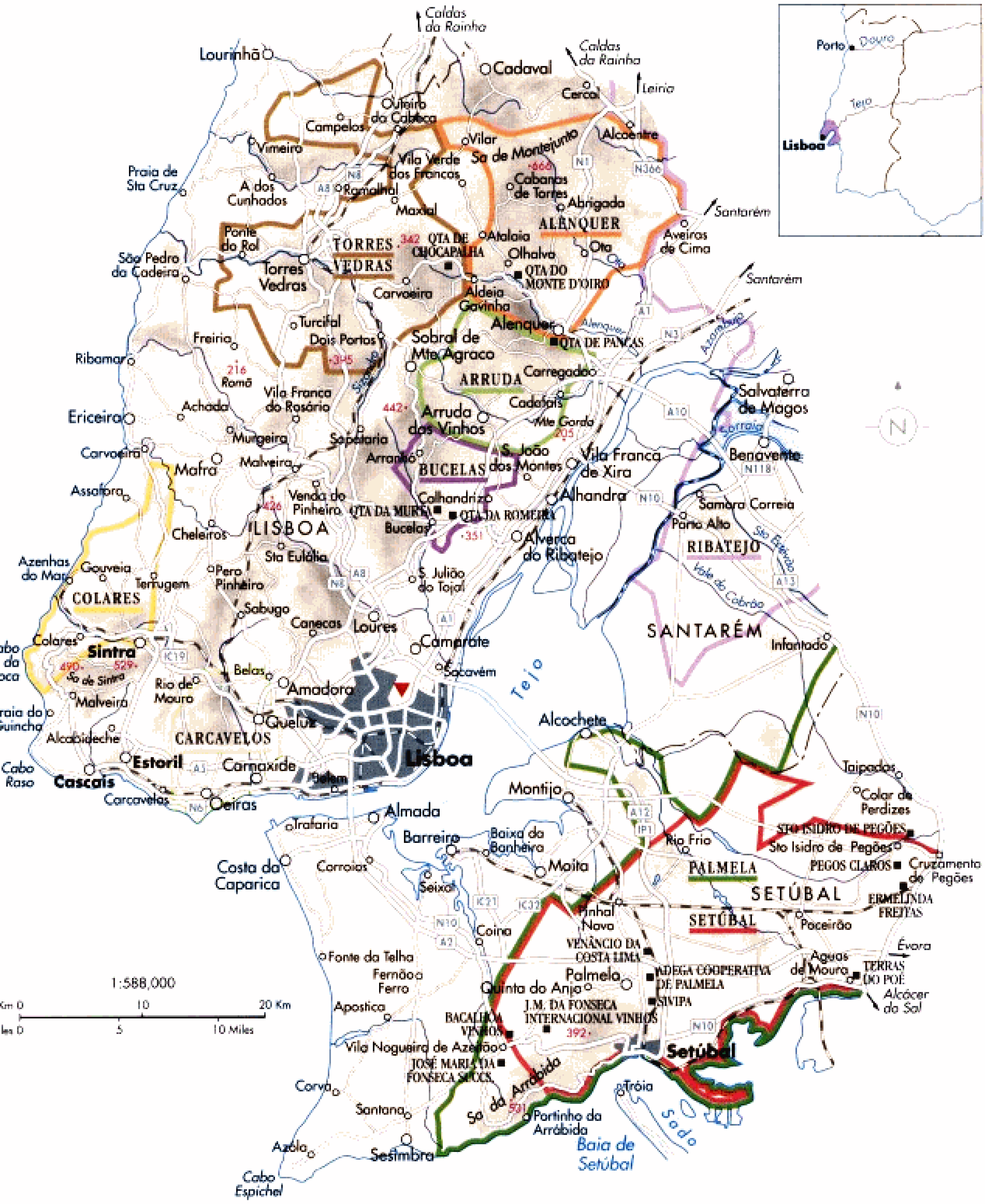






右邊第一張酒標，酒商Luís Pato只貼在使用未經砧木嫁接且未遭根瘤蚜蟲病侵害的Baga葡萄樹果實釀成的酒款上，雖然產地在Bairrada DOC，但卻以Beiras VR的等級販售。因為，Pato認為Bairrada的DOC愈來愈有定義不清的問題。最下面一張酒標所顯現的是比較商業化的產品，是Sogrape釀酒中心所釀製的一款不錯的唐產區酒款。

埃什特雷馬杜拉與塞圖巴爾半島
Estremadura and Setúbal Peninsula



埃什特雷馬杜拉氣象觀測點：里斯本
緯度／海拔：38.47˚／120公尺
七月平均氣溫：22.5℃
年平均雨量：670公釐
九月採收季雨量：35公釐
主要種植威脅：結果時降雨、秋雨
主要葡萄品種：Castelão、Camarate、Trincadeira、Fernão Pires、Arinto

區界

PEGOS CLAROS 區內優秀酒莊

ARRUDA DOC

DOC範圍以不同的顏色線區分

氣象站所在位置

左邊地圖列出的是兩個非常不同的產區。埃什特雷馬杜拉一度只簡稱為Oeste，即西方的意思，這是葡萄牙產量最大的產區；這裡的酒農人數超過55,000人，而每人平均所有的種植面積只在一公頃上下。這個深受海洋氣候影響的地區，土壤多砂岩及黏土，長久以來只產製一些平價的酒款，不過有些酒款還頗物超所值；其中多數是釀酒合作社的產品。不過，此區目前倒是有一些小型卻極具企圖心的酒廠值得注意。在圖中可以看到Torres Vedras、Arruda及Alenquer三個DOC法定產區，若要看看埃什特雷馬杜拉北區的全部面貌，可參見本書210頁。

長久以來，葡萄牙的這個產區有三種歷史名酒，但目前已快瀕臨絕跡了。**Bucelas**產區所受的威脅最少，因為該區酒莊Quinta da Romeira成功吸引了其他的投資者來到此地。Arinto葡萄具有天然的爽脆酸度及檸檬般的芳香風味，在埃什特雷馬杜拉全區都可釀出真正細膩的好酒，不管是單一品種或多品種混釀，成績都不錯。

Colares緊挨著大西洋海濱，是世界上少有的怪異產區。未經砧木嫁接的Ramisco葡萄樹就長在迎風的懸崖上，而該區土壤則是連根瘤蚜蟲病都無法生長的砂土，葡萄樹的樹幹形狀就像漂流木，葡萄串小且顏色靛藍。目前唯一釀製此酒的私人投資者，正極力挽救這一生機頹喪的地區酒款。往南邊一點，類似的拯救大行動也發生在**Carcavelos**產區，在該區的「半島戰爭」（Peninsula war）時期，這種琥珀色澤、酒味華麗豐盛的酒款曾經風靡一時，但現在已風華不再了。

相對於這些過去曾經名噪一時的酒款，目前較受矚目的酒款都產自里斯本東南方，即位於Tejo/Tagus河及Sado河口之間的塞圖巴爾半島產區。這個產區被劃分為兩個主要部分：首先是坡地因為受到大西洋影響而比較涼爽的Arrábida山脈地區，主要是黏土石灰岩山丘地形；另一區則在**Palmela**東邊Sado河旁的砂質平原，這裡屬於炎熱及較為肥沃的內陸型態。當地VR等級的Terras do Sado產區則往阿連特茹（Alentejo）產區的方向往南一直延伸。

Bacalhôa Vinhos 及José Maria da Fonseca是塞圖巴爾產區最重要的酒莊，也是葡萄牙新浪潮現代餐酒的先驅者。Bacalhôa Vinhos可以當之無愧地宣稱是全葡萄牙最有經驗的現代白酒釀製者，使用的釀酒品種可以是夏多內或是當地的Fernão Pires葡萄。此外，這兩家酒商也從多年前開始就以當地的主要品種Castelão葡萄來釀製易飲、濃度中等的宜人紅酒；在Palmela東部的這塊砂質土區，Castelão葡萄似乎如魚得水般地生長良好，適應力極強。甚至，希哈、Aragonês（田帕尼優）以及斗羅河谷的葡萄品種也開始普及。

其實，這個地區最傳統的葡萄酒是**Moscatel de Setúbal**，這是一款豐美、淡橘色、略經酒精強化的歐洲古老品種Muscat of Alexandria葡萄的品種酒，因為經過長時間的浸皮效果，加上此品種的特色香氣，使得此酒特別芳馥。

▶ 在這個風格繁複的產區，在酒標上加入繪畫元素的做法方興未艾。Chocapalha是一款潛力雄厚的新酒款，是由斗羅河谷頂級釀酒師的家族酒莊所釀製。









阿連特茹 Alentejo

不同於葡萄牙北部有遍地綠毯的葡萄園來柔化地貌，在葡萄牙南端三分之一處的阿連特茹地區，葡萄園只集中在下列四處：Borba、Redondo、Reguengos及Vidigueira。這一大片鎮日受到豔陽炙烤的土地，偶爾點綴著銀色的橄欖樹以及黑色的軟木塞橡樹，該區許多植物都被羊群啃光，有時就因為有葡萄園才出現一些鮮綠。這裡的酒莊都占地遼闊，就像個大農場，與人口密集的北部有天壤之別。

即使是冬季正隆，這裡依舊陽光普照且景觀開闊。遊客會注意到極度乾旱的西班牙邊境就在旁邊，而釀酒師們也常常越過國境採買。此處雨量極少，溫度卻往往很高，使得葡萄採收季節從八月的第三個星期就開始了。黏重的壤土穿插著花崗岩及頁岩，後者更適宜種植葡萄。

阿連特茹產區的八個副產區中，就有六個基本上都仰賴著當地一家最重要的釀酒合作社，即坐落在Monsaraz的**Reguengos**釀酒合作社，該合作社釀出了葡萄牙境內最暢銷的一支酒。本區有許多酒都是以Alentejano VR的等級銷售，往往也會將葡萄品種標示在酒標上。**Evora**副產區是本區裝瓶歷史最悠久的地方，尤其以Cartuxa酒莊及Eugénio de Almeida酒莊所生產的、酒標極度華麗的Pêra Manca為代表。

不過，將國際注意力及關愛眼神帶進阿連特茹產區的，則是外來的釀造者。里斯本運動（Sporting Lisbon）足球隊的老闆José Roquette，在1980年代末期，為他位於Reguengos產區的酒莊Herdade do Esporão引進澳洲籍釀酒師，同時也將美國加州那帕谷（Napa Valley）風格夢幻華美的酒莊文化帶入當地，而引起葡萄牙人矚目。而當法國頂級酒莊Lafite Rothschilds於1992年在Borba產區投資建立Quinta do Carmo酒莊時，更引起世界的目光聚焦（雖然花了一段頗長的時間，才讓酒質有亮眼表現）。釀酒師João Portugal Ramos是讓此區整個動起來的重要人物，他還創造出流行易飲且出口暢旺的熱門品牌Marquês de Borba。

雖然這裡沒有太多的葡萄酒釀製傳統，卻可以是革新者、先行者的樂園，不過後來出現過一陣低價酒的流行風，則不太可取。截至2006年為止，此地的釀酒廠總數已達到160家，除了地圖所示者，還包括北邊海拔1000公尺、具有花崗岩及頁岩地質的**Portalegre**產區；以及與阿爾加維（Algarve）接壤、目前有不少資金挹注的南邊地區。現在，這裡的紅酒品種比充滿花香的白酒品種Roupeiro更受歡迎。Aragonês（田帕尼優）以及當地的特殊品種Trincadeira成為主要紅酒釀製要角，此外，連內在果肉也是紅色的Alicante Bouschet品種，目前在阿連特茹則被視為高貴品種。Touriga Nacional、卡本內-蘇維濃及希哈也都不可避免地被引種到此地。









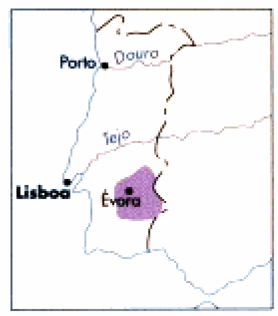
▲Cortes de Cima酒莊以釀製希哈紅酒而大受歡迎，此品種對阿連特茹乾熱的氣候適應良好；而其他酒廠則專注在釀製當地品種的葡萄酒。



—·—·—	國界
—·—·—	區界
DOC Alentejo	

Alentejo副產區：

- Borba
- Évora
- Granja-Amareleja
- Moura
- Redondo
- Reguengos
- Vidigueira
- ■ CORTES DE CIMA　區內優秀酒莊
- 400　海拔200公尺間距的等高線
- ▼　氣象站所在位置



阿連特茹氣象觀測點：Evora市 ▼

緯度／海拔：38.34°／320公尺

七月平均氣溫：23.1℃

年平均雨量：620公釐

八月採收季雨量：5公釐

主要種植威脅：乾旱、區域性春霜

主要葡萄品種：Aragonês（田帕尼優）、Trincadeira、Castelão、Alicante Bouschet、Roupeiro、Antão Vaz



軟木塞的採收（取用樹皮，壓製成軟木塞）頻率要比葡萄的採收頻率低得多。不過當地有些釀酒者抱怨因為全球需求量增加，使得軟木塞採收頻率也跟著大增。

波特酒酒鄉：斗羅 Douro—Port Country

波特酒的家鄉斗羅河谷有了新使命。幾個世紀以來，世人只認識酒精強化的波特酒，不過目前這裡品質不錯、未經酒精強化的一般餐酒也正迅速地累積起國際知名度，酒標上就標明「Douro」。本區的葡萄園和酒莊過去總被認為是大量釀製便宜酒的地區，但在1980年代接受世界銀行的贊助之後，就有了一些明顯的改變。超過2,500公頃的葡萄園重新進行栽種，這是投資計畫的一部分，而且還選定了一或兩種葡萄加強種植，推翻過去無系統的多品種混植方式。

在此同時，因為本區的生活水準及工資大幅提高，連帶著釀製成本也水漲船高，出現了大量經濟效益普遍不高的便宜波特酒（主要銷到法國市場）。斗羅河谷有許多獨立的小農戶，被允許每年可釀製一定比例的波特酒，然而在斗羅目前的經濟氣候下，這些小農戶的前途堪慮。

本區氣候非常獨特，在全球的所有葡萄園中，斗羅河谷上游幾乎是最難耕作的地區。首先這裡幾乎沒有什麼土壤，種植葡萄的山坡斜度多達60度，而且土壤主要是易碎且不穩定的頁岩；炙熱的夏季氣溫高達攝氏38度，甚至還有瘧疾。這裡是全然的荒郊，當地居民通常住在離河岸較遠的上坡處，以避免凶狠的蚊子叮咬，從218頁地圖就可一窺端倪。

然而，葡萄樹是這裡少數不畏如此艱困環境的植物。這裡氣候嚴峻且變化大，從西邊受大西洋影響較大的地區，一直到離海岸愈來愈遠的東邊大陸型氣候，葡萄藤都能夠適應，只需要在山區裡構築矮牆，就能種植葡萄樹。用來護住土石（實在很難稱之為土壤）不流失的成千上萬道矮牆，看起來就像一條條等高線。只要穩住了地面，雨水就不會直洩而下，因此早在17世紀，人們就在這裡種植橄欖樹、柳橙、栗樹及葡萄樹，而且欣欣向榮。

在根瘤蚜蟲病肆虐當地葡萄園甚久之後，時間到了講求效率的1970年代，有一些圍擋土石的矮牆被推平，成為頁岩土堤式的梯田（patamares），種植的空間變得更寬闊，最大的好處是農耕機器可以開進去（以前間距狹窄時，也有類似的簡單設備可用），但缺點是葡萄樹的種植密度變小了。

隨著時間推展，現在連拉樹籬用的石柱都被更快速便捷的鐵片所取代，當然醜陋得多；不過，幸好這裡有部分地區被列入「世界遺產」，許多組成梯田型態的老石牆因而保留了下來。只要坡度許可，不少酒農都將葡萄樹沿著山坡的垂直面種植，而非橫著跨越山坡種植，這可方便使用農耕機且大幅提高種植密度，但坡度不能超過40度。垂直式種植的好處是同質性較高，所以單一區塊的葡萄園比較能確保會在同一時間成熟。

在這個傳統釀製波特酒的地區，位於酒鄉Régua上方有許多年代可以上溯到17世紀的梯田，一直往上游延伸至Tua河的支流。從1756年起，這個地方便有了產區的明確劃分，這樣的產區劃分還是全世界的首例。今日，Cima Corgo這個地區依舊是波特酒的最大產區，但是若要追求品質，還要往上游處去尋找。

斗羅河從西班牙流到葡萄牙，所經之處都是荒野，直到1980年代後期，當資金湧入葡萄牙之後，才開始興建連絡道路。斗羅河在層層疊疊的岩石高地上刻劃出一道大峽谷，我們稱此地帶為斗羅河上游，是本區最乾燥、最平坦也是最少開發的地帶（詳圖請見219頁），但卻可以種植出一些高品質的葡萄。這個斗羅河谷的極東處，直到相當晚近才有葡萄園，這裡的天氣是極端的大陸型氣候，相較於河岸陡峭的Cima Corgo產區，斗羅河上游還是比較容易耕作。

在本區西邊，海拔1,400公尺的Marão山脈擋住了大西洋夏季的雲雨帶，讓波特酒產製中心Cima Corgo產區以頁岩為主的地帶高溫不降。每年的平均降雨量各地不一，例如斗羅河上游有500公釐，Cima Corgo產區有650公釐，較下游且種植密度極高的Baixo Corgo地區則有900公釐。

在天氣最濕冷的Corgo支流下游地區及不在地圖內的西部地區，通常只產製基本款的便宜波特酒，這裡的酒農規模較小，釀酒的責任全交給釀酒合作社。從219頁的地圖，就可看出何以斗羅河產區北邊的Vila Real氣象站所測得的雨量總是較高，甚至高過Baixa Corgo。

Baixo Corgo地區被認為天氣過濕，因此難以釀出高品質的波特酒。要釀出高品質的波特酒，葡萄樹的樹根必須深入頁岩岩層，紮根愈深愈好，以便汲取生長所需的水分。位於地圖東部地區的Quinta do Vesuvio酒莊，葡萄樹的樹根可以深入地下8公尺。

傳統看法都認為波特酒的最佳產區，是在鐵道小鎮Pinhão周圍及上方地帶，包括Tedo、Távora、Torto、Pinhão及Tua這幾條斗羅河支流所形成的河谷地帶。這裡的葡萄園因為方位及海拔上的差異很大，因此即使是隔鄰的葡萄園，釀製出來的葡萄酒

在斗羅河谷採收的葡萄會因為海拔、坡度及方位不同而出現差異，難怪其酒款風格如此殊異，情形與德國的摩塞爾（Mosel）河谷類似。在這個歷史悠久、產區多元的地區，現代的種植技術直到晚近才有機會傳入。

也風味各異。

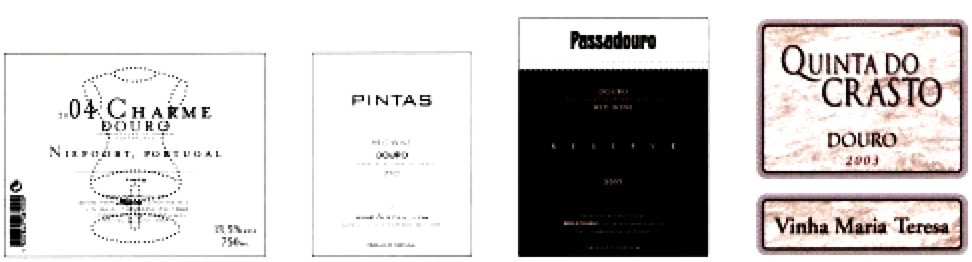
以Tedo河谷為例，這裡的產酒通常單寧很重，但就在河對岸的Quinta do Crasto酒莊，釀出的酒較為清爽又帶有果香，早就以斗羅河谷的餐酒馳名遠近。Torto河地區氣候溫和，也是釀製好品質餐酒的地點，因為這裡的葡萄成熟較慢，糖度也較其他斗羅河谷主要產區略低一些。海拔較高的葡萄園，不管位於何處，葡萄成熟都比較慢，釀出的葡萄酒酒質較清淡；而那些面南或面西的葡萄園，因為日照最充足，所以酒質最厚重。

每個波特酒的葡萄園都依A到F的等級來分級，依據的條件包括海拔、地點、產量、土壤、坡度、向陽面、葡萄樹樹齡、種植密度、整枝方式以及品種等。葡萄園的等級愈高，葡萄售價也愈高，這是葡萄種植者與波特酒釀造商之間所奉行的嚴謹市場規則。

一直要到1970年代，在José Ramos Pinto Rosas及João Nicolau de Almeida兩人前瞻性的努力下，終於讓人們對斗羅河谷的葡萄品種多少有些了解，特別是那些混植且未經整枝處理的雜亂樹藤。他們辨識出了Touriga Nacional、Touriga Franca、Tinta Roriz（西班牙田帕尼優的不同無性繁殖系）、Tinto Cão以及Tinta Barroca等品種，根據經驗，這些品種通常都可以釀出高品質的波特酒。上述品種在目前管理日趨健全的葡萄園都占有主要地位，不過Sousão品種也日益受到重視。在Cima Corgo 產區以及斗羅河上游，Tinta Amarela品種的重要性也不遑多讓；不過這種葡萄並不適合種在Baixa Corgo地區，因為天候關係容易產生黴菌。

要釀製當地人最愛的白色波特酒，需要Viozinho、Gouveio、馬爾瓦西以及Rabigato等葡萄品種，這是幾種顏色較淡的好品種，每年都需要與斗羅河谷的炎熱夏季和嚴冬長期抗戰。現在以這些品種來釀製斗羅河谷的餐用白酒也更為普遍，例如Dirk Niepoort的先驅酒款Redoma就是一例。

採收時節是任何地方全年的最高潮，但或許是因為本區生活艱苦，即使只是採收葡萄的活動，氣氛都像是酒神降臨，讓每個人都暈醉陶然。這裡非常



◀左邊是四款值得一提的斗羅河谷餐酒，風格完全不一樣。很難想像在一個世代以前，有點名氣的斗羅餐酒只有Ferreira酒莊的Barca Velha酒款。



注重傳統儀式、歌謠以及用鼓和笛子所奏出的音樂（現今，也許喧鬧的手提音響還比較常見），長夜裡還有許許多多的歌舞表演；在有電力之前，這些活動都在煤油燈下進行。

著名的波特酒酒商都有自己的酒莊或葡萄莊園，他們會上山巡視採收情形，這些酒莊都是寬敞的白色房子，環繞著葡萄樹，以地磚鋪地，在現代繁忙的世界裡，這樣的情景透著一股寧靜的氣息。大部分有名的波特酒莊都可在下面的地圖找到，在1980年代後期，因為開始流行單一莊園的波特酒，使得這些名字更廣為人知。

由AXA保險公司整頓後的Quinta do Noval酒莊，就坐落在Pinhão鎮的上方，多年來一直是世界知名的酒莊；然而，現在卻出現了為數更多的「單一莊園波特酒」，這是指由單一莊園在單一年份所生產的產品，其實常常是較差年份的產品。拿Taylor酒廠來說，當年份較差時，他們便會將旗下Quinta de Vargellas酒莊的酒外售出去。不過，現在有許多單一莊園的波特酒幾乎年年生產，幾乎是波爾多酒莊的做法，Quinta do Vesuvio以及Quinta de la Rosa兩個酒莊便是明顯的例子。用來釀製波特酒的葡萄或原酒，主要不是來自大酒莊，而是由許許多多的小酒農所提供，現在小酒農們也開始傾向以自己的名義販售，不再賣酒給大酒莊了。

這對餐酒（大部分是指以Douro命名的紅葡萄酒）來說更是真確，自從當地人將外來資金投資在溫控等較好的釀酒設備之後，對於這種現象更是推波助瀾，並由當地一些在Vila Real城受訓的釀酒師所帶動。

傳統上，餐用葡萄酒的釀製並非重心，主要是用釀製波特酒剩下的葡萄釀成，不過現在，這股釀製清淡餐酒的潮流已經很明確了，有些酒莊甚至專門種植葡萄來釀製，這些酒莊包括Sogrape（目前還擁有Ferreira及Quinta da Leda酒莊）、Ramos Pinto、Quinta de la Rosa、Quinta do Crasto、Quinta do Côtto、Quinta do Vale Meão、 Quinta do Vale Dona Maria、Quinta de Roriz、 Quinta do Vallado，以及Quinta da Gaivosa（位於Baixo Corgo產區）。其中有些酒莊認為，必須針對餐酒種植適合的葡萄品種，而不能只使用釀製波特酒剩下的葡萄。

波爾多酒莊也開始有所回應，比如Chryseia，就是由葡萄牙的Symington波特酒釀酒家族與波爾多的Bruno Prats（他曾經擁有Château Cos d' Estournel）所共同合作的投資案；又如Xisto，則是Quinta do Crasto波特酒莊的Roquettes家族與波爾多Château Lynch Bages酒莊的Cazes家族攜手合作的。在年份較差的波特年份裡，大家便會競相釀製餐用葡萄酒。

這些餐酒在風格上差異很大，這取決於葡萄的來源以及釀酒師的釀酒意圖：Niepoort酒廠釀製出如同布根地型態的Charme酒款、Pintas酒廠的酒款複雜且濃郁集中，而Quinta da Gaivosa酒莊則釀出酒質堅硬如頁岩的酒款。目前在斗羅河谷正籠罩著一股興奮之情，因為斯土斯地竟然能釀出兩種型態完全不同的葡萄酒。

斗羅河谷氣象觀測點：Vila Real城

緯度／海拔：41.19˚／480公尺

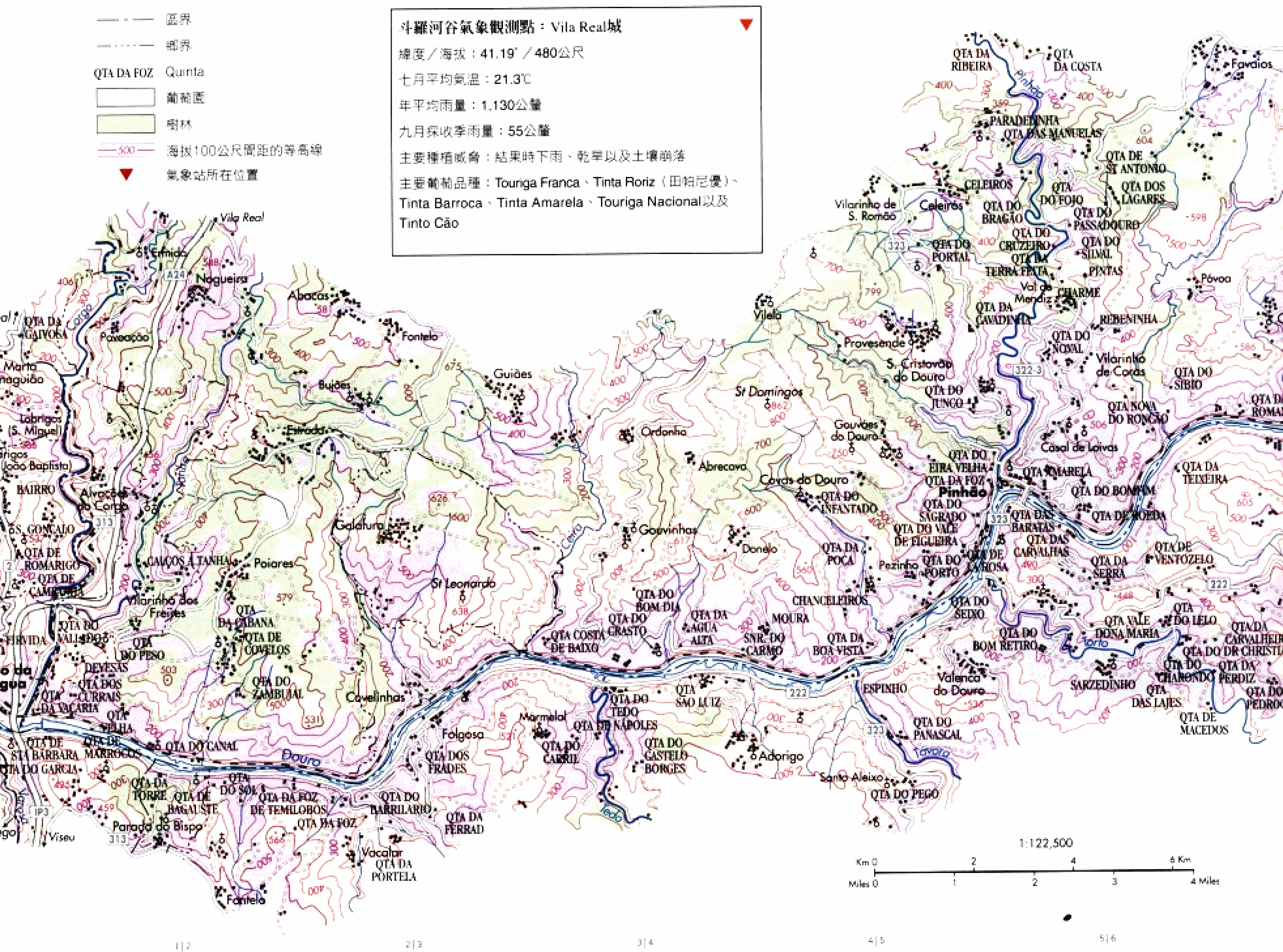
七月平均氣溫：21.3℃

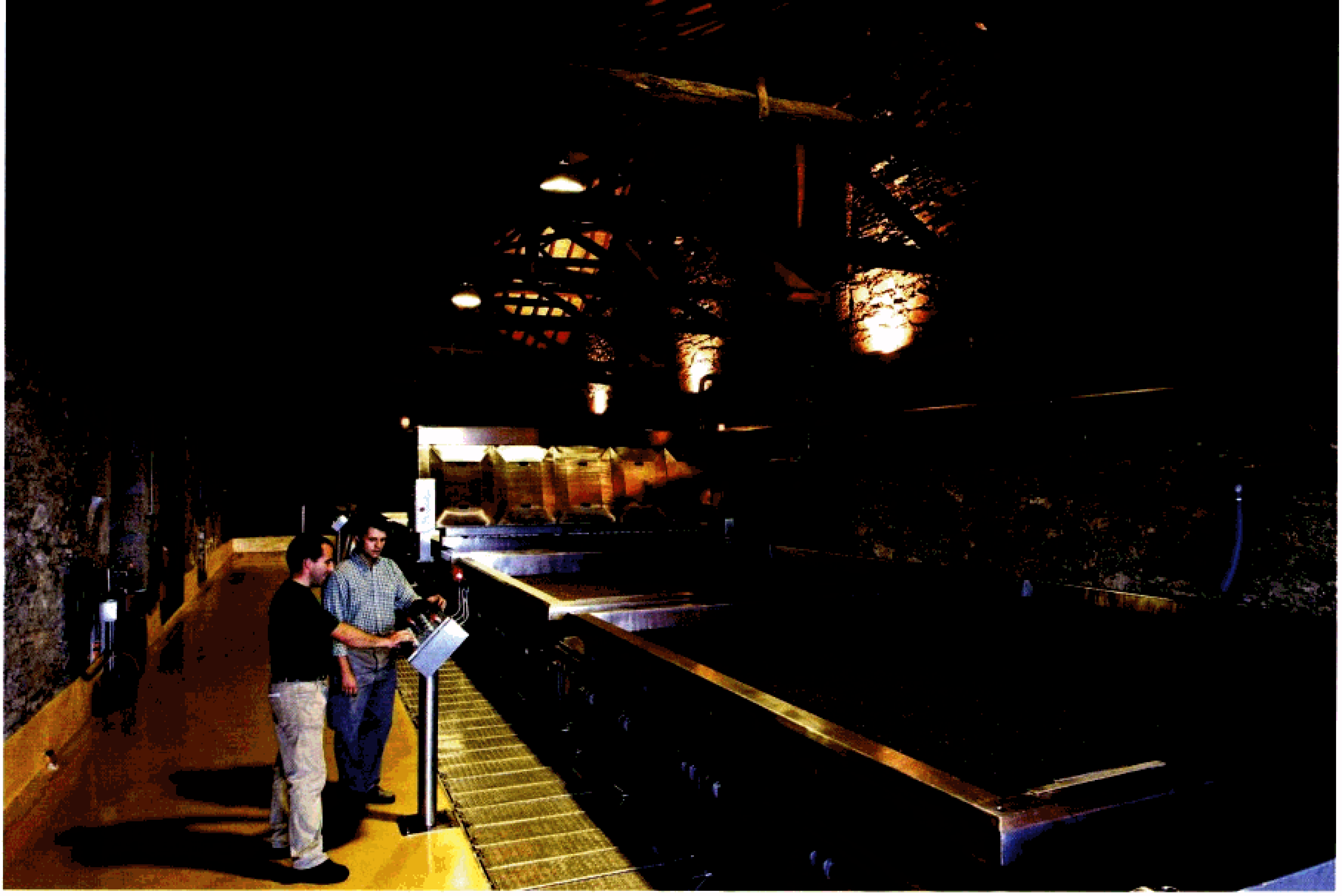
年平均雨量：1,130公釐

九月採收季雨量：55公釐

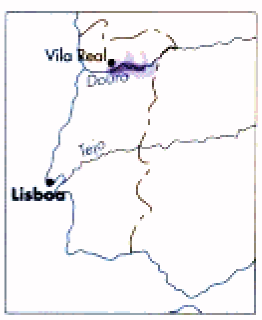
主要種植威脅：結果時下雨、乾旱以及土壤崩落

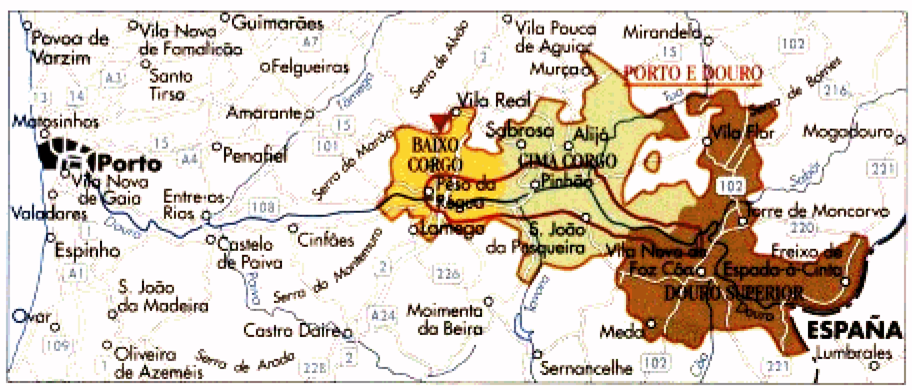
主要葡萄品種：Touriga Franca、Tinta Roriz（田帕尼優）、Tinta Barroca、Tinta Amarela、Touriga Nacional以及Tinto Cão

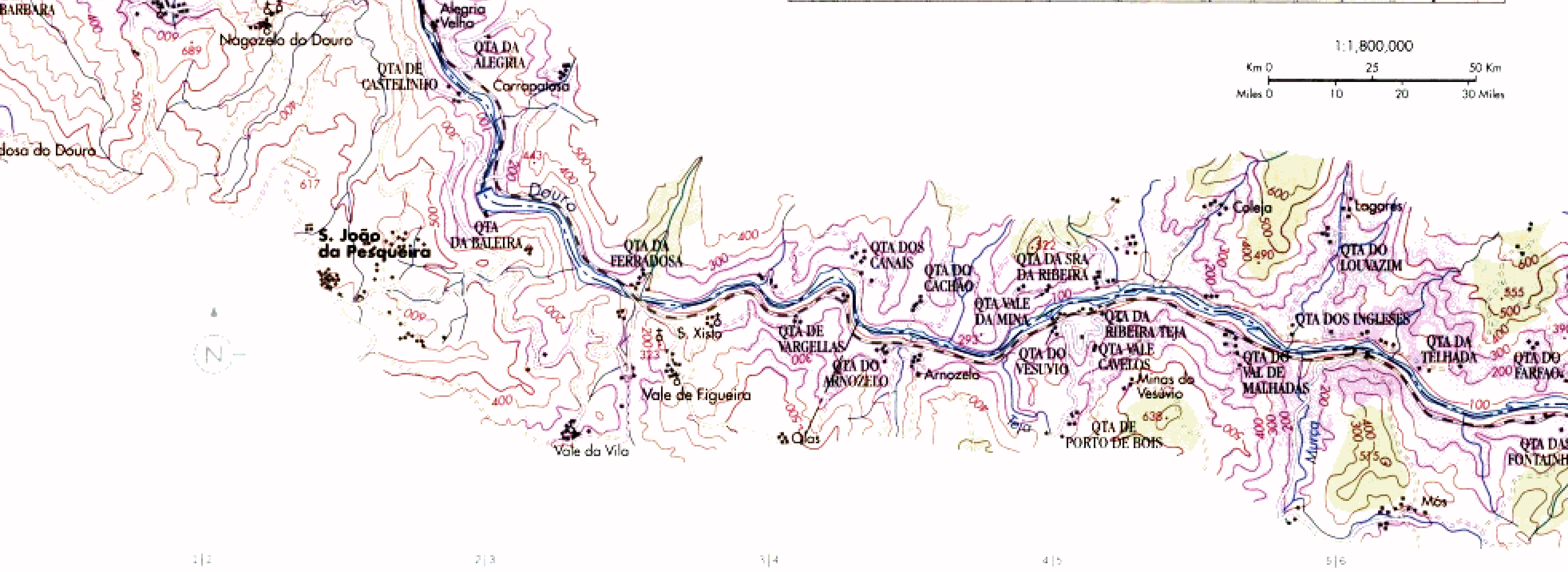




Symington家族是主要的波特酒釀造者，對於由電腦控制的新型「機器釀酒槽」相當驕傲滿意，此機器可以模仿人類的雙腳，以輕柔的方式萃取出所需要的酒色和風味。上圖是攝於該家族的Warre's Quinta da Cavadinha酒莊，可以看到用「矽膠腳」（Silicon feet）上下踩動的大酒槽。









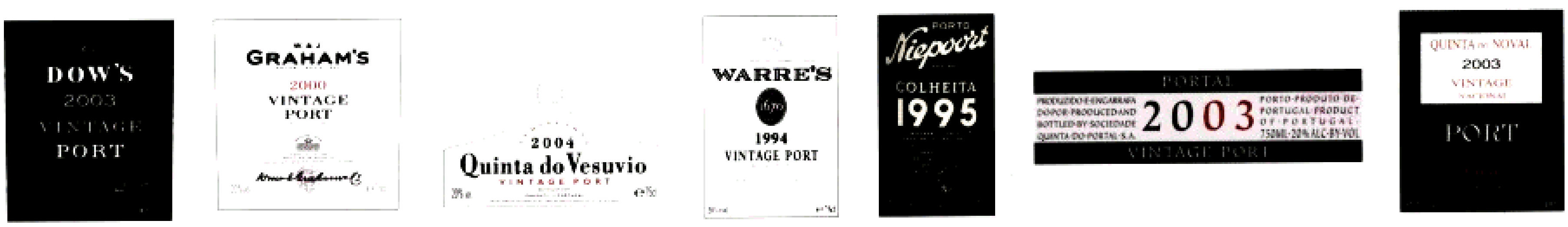
波特酒的酒商與酒窖 The Port Lodges

釀製波特酒的葡萄種植在斗羅河谷裡的荒野山地裡，但大部分的波特酒還是存放在Vila Nova de Gaia城裡的波特酒酒商的酒窖裡熟成（如上面照片所示）。Vila Nova de Gaia隔著斗羅河與最近更新市容的波特市對望，波特酒也取名自此，這酒名也受到規範保護。在波特酒可以被運送到下游陳年之前，必須先在上游從葡萄釀成獨特的強勁甜酒才行；以前都是以帆船運送，現代都以油罐車替代了。

波特酒的釀法是將部分發酵過的紅酒（還含有一半以上的未發酵葡萄糖），倒入盛裝四分之一滿的白蘭地（通常冰鎮過）的容器裡。因為白蘭地的關係，紅酒停止發酵而形成既強勁又甜美的酒液。不過這酒還是需要葡萄裡的色素來增加色澤，並獲取單寧以保存酒液，一般葡萄酒的作法是在發酵過程裡去萃取這些元素，但因波特酒的發酵時間非常短，因此單寧及色素必須以其他方式獲得，就斗羅河谷的傳統方式來說，這意指用雙腳去踩踏。

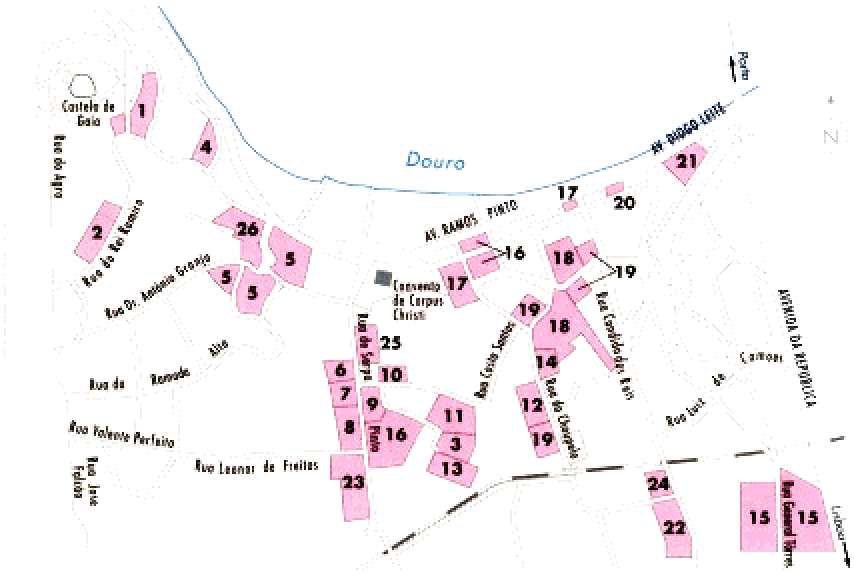
用腳踩可讓葡萄汁與葡萄皮浸泡在一起，萃取出珍貴的多酚物質。光裸的雙腳是最好的工具，因為腳掌有溫度，而且不會壓壞葡萄籽而讓酒液帶有苦味。使用的釀酒槽是一個開放型的寬大石造酒槽（*Lagar*），在深及大腿的葡萄汁與皮的混和液體裡，用腳規律地踩踏，這種傳統作法除了能賦予波特酒顏色和風味外，還帶給波特酒得以久放且愈陳年酒質愈好的能力。

隨著葡萄牙的生活水準大幅提高（即使在斗羅河谷也不例外），讓大部分的酒廠或酒商轉而採用一些機器設備來替代人力踩踏：通常是具有封閉發酵槽的自動釀酒機，以幫浦將酒汁淋到葡萄皮的方式來完成萃取；現在還有更新的全電腦控制的設備，可讓酒的風味更加完整，例如我們在219頁見到的「機器釀酒槽」（*Robotic Lagares*）。不過，還是有些頂級釀酒廠堅持使用成本較高的傳統腳踩方式進行萃取，類似這樣的傳統儀式在一些較佳產區的酒莊裡仍可看到，比如Cima Corgo產區（參



這是破曉時分，擠滿波特酒熟成酒窖的Vila Nova de Gaia城，從河對岸的波特市所拍攝。Vila Nova de Gaia已經成為遊客愛去的景點，城裡有許多迷人的餐廳、酒吧和咖啡屋（見右下照片），許多波特酒商會在店家的玻璃窗上貼飾商標，即使可能還不具國際知名度，但他們的酒也非庸俗之輩。

Vila Nova de Gaia城的酒商位置



1.Fonseca
2.Graham
3.Smith Woodhouse
4.Churchill
5.Ferreira
6.Niepoort
7.Martinez
8.Cockburn
9.Warre
10.Burmester
11.Quarles Harris
12.Taylor
13.Silva & Cosens (Dow)
14.Delaforce
15.Borges
16.Ramos Pinto
17.Sandeman
18.Croft
19.Offley Forrester
20.Noval
21.Cálem
22.Osborne
23.Barros
24.Rozès
25.Kopke
26.Wiese & Krohn

直到今日，兩大波特集團的不同廠牌依然擁有各自的熟成酒窖，以確保其獨特性。

見前兩頁地圖）。

大部分的波特酒都是在春季時由上游運至下游的Vila Nova de Gaia，以防熱氣入侵年輕的波特酒，造成「斗羅河谷焙烤（Douro Bake）」的現象而讓酒質變調。當Vila Nova de Gaia城裡的交通愈趨擁塞，而斗羅河谷上游的電力供給已經穩定到可用冷氣來安放葡萄酒後，就有愈來愈多的波特酒留在上游，在原產地繼續熟成的階段。

波特城以及對岸的Vila Nova de Gaia一度因為英國的影響而繁榮富裕，當時波特酒的交易一概由英國人及英葡聯姻的家族所掌控；而波特城裡雄偉漂亮的Georgian Factory House過去幾個世紀以來，一直都是英國波特酒商每週聚會的地點。

在波特城對岸那些陳年波特酒的酒窖裡頭，疊滿了佈滿灰塵、黝黑老舊的橡木桶，其中況味頗像西班牙雪莉酒的酒窖（bodega）。品質較好的Tawny波特酒放在被稱為pipe、容量約550至600公升的橡木桶裡陳年（商業算法是每桶534公升以方便計算），陳年時間從兩年到50年不等。品質更好的波特酒，酒商通常不會追求過多的氧化及木頭風味，因此往往是在容量更大的橡木桶陳年。

或許每10年就會出現三年的絕佳天氣，可以釀出最高品質的波特酒。這些好年份的酒不需經過不同年份的混調，只有時間能增加其風味。就像波爾多的紅酒一樣，這些波特酒兩年就裝瓶了，酒標會標上酒商名稱及年份，這就是年份波特酒，數量極少但評價極高。然後，或許再經過20年的瓶中熟成之後，酒質會更加肥美、香氣更豐盛，風味也愈加細膩，無可比擬。不過，現在有一大部分的年份波特酒都在更年輕時就被喝掉了。

一瓶偉大且完全熟成的年份波特酒，躋身全世界最偉大的葡萄酒行列當之無愧。其他品質接近或甚至是品質極度中庸的波特酒，都會經過混和不同年份酒的手續，以達成一種特殊風格的某種廠牌波特酒。這些酒在木桶中以不同於年份波特酒的方式熟成，熟成速度較快，口感則甜美柔軟。年紀較長的木桶陳年波特酒，顏色都頗淡（這種色澤便是tawny），然而卻非常順口。最好的陳年Tawny波特酒，通常被標上10或20年（其他被允許的標法是30年或甚至40年以上），售價可能與某些年份波特酒的價格一樣。相較於年份波特可能在陳年幾十年後依舊維持強勁、肥美及燥熱的酒性，有些人反倒偏好Tawny波特酒的溫和易飲。冰涼的Tawny波特是波特酒商的正規飲料。

倘若波特酒標上了Colheita（葡萄牙文，意思是「收成」），指的就是單一年份且經過木桶陳年的Tawny波特酒，這種多香的波特酒基本上一裝瓶就能飲用，這也會顯示在酒標上。

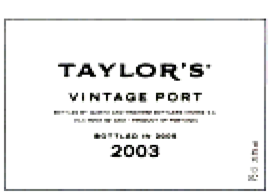
品質平庸、經過木桶陳年的波特酒，若只是被標上Ruby，則表示此酒的桶儲時間不是很長，而這樣短的桶儲也不會讓波特酒更加增進酒質。價格便宜且未標上任何年紀的Tawny波特酒，通常只是不同年份、風格清瘦的年輕Ruby波特酒混調而成。白色波特酒的釀法一模一樣，只是使用的是白葡萄品種。法國是以上此類便宜波特酒的最大市場，然而，全世界賣得最好的波特酒全都是馬上可以飲用而品質較為粗糙的波特。

要留意的是，在上述便宜的波特酒上面，還有些品質較好的酒款，像是Reserve波特酒，或是年輕但風格獨具的Ruby波特，或品質值得信賴但木桶陳年不到10年的Tawny波特酒。

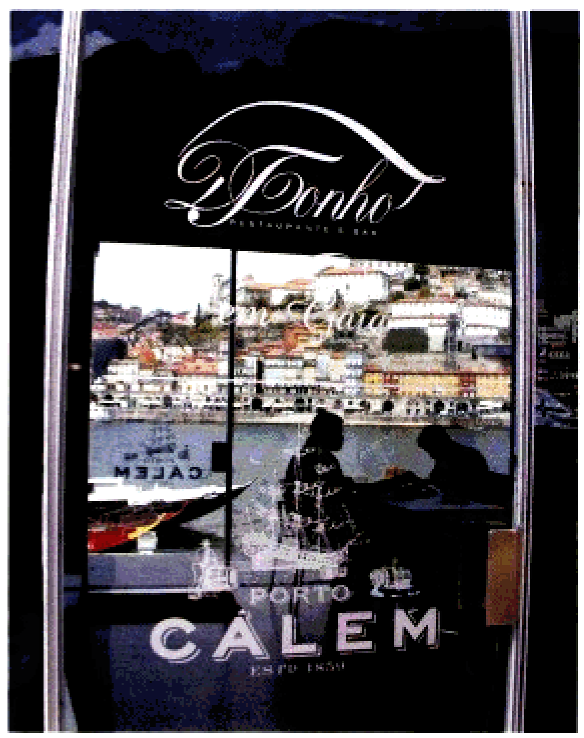
年份波特酒的熟成一直到裝瓶後還會持續進行，因而隨著時間會在瓶側形成一層較厚的沉澱物，且比一般波爾多紅酒的沉澱物還要厚，不過這可藉著使用醒酒器的方式去除。假如購買的是Crusted或Crusting Port，這是幾個年份混調後裝瓶的波特酒，因為較早裝瓶，所以也會在瓶中形成沉澱物，如同年份波特酒，這款酒也需要使用醒酒器將沉澱物去除。

在年份波特酒以及木桶陳年的波特酒之間，還有一個相對妥協、風格差異頗大的版本，這是Late Bottled Vintage（LBV）等級的波特酒，指的是特定年份的波特酒被放在木桶中陳年四到六年，然後將沉澱物去除後再進行裝瓶。其熟成較年份波特快，且酒質乾淨不需擔心沉澱物，算是方便現代人飲用的年份波特酒。比較商業化的LBV缺乏真正年份波特酒所具有的特質，不過Warre及Smith Woodhouse這兩家酒商都已釀製出品質嚴謹的LBV，其釀法與年份波特並無二致，只不過是在四年後裝瓶，不像一般年份波特在兩年後裝瓶，像這樣的LBV也需要以醒酒器去除酒渣。





◀最大的兩家大型波特酒出口商是Symington家族及Taylor Fladgate Partnership公司，前者擁有左頁前四張酒標，本頁兩張酒標則屬於後者。中間三家酒商也都是波特酒的佼佼者。



馬得拉 Madeira

前人稱這些火山離島是「Enchanted Isles」（魔法島嶼），它們集聚在離摩洛哥海岸約640公里的海上，位置就在帆船橫渡大西洋的必經通道上。這個群島由三個小島組成，現代名稱分別是馬得拉、Porto Santo及Desertas，馬得拉是三者中最大的主要島嶼（本書地圖只標出此島），也是全世界數一數二的美麗之島，陡峭如冰山，墨綠如森林。

故事是這樣流傳的，當葡萄牙人於1419年在馬得拉島東部的Machico登陸時，他們放了把火燒光島上的樹林（此樹林正是該島名稱的由來）。這把大火延燒多年，所留下的灰燼讓原本已經相當肥沃的島嶼更加肥美。

今日看來，這島的確是人間沃土，從水岸一直往上延伸到山腰處（峰頂海拔有1,800公尺），都開墾成梯田，種植著葡萄樹、甘蔗、玉米、豆類、馬鈴薯、香蕉，還點綴了幾處優美繽紛的小花園。如同葡萄牙本土北部，這裡的葡萄也採棚架式種植，棚架下還種了些其他作物。自峰頂下來，有長達幾百公尺的灌溉水渠，分送水源進行灌溉。

過去400年來，葡萄酒一直是馬得拉諸島的主力產品。從一開始，墾荒殖民者將這些島嶼當成是位置更偏東的克里特及愛琴海諸島的甜酒葡萄園的延伸；這些當時在奧圖曼帝國轄下的地區正是Malmsey葡萄的發源地。群島中位置在南邊的Porto Santo小島地勢較低而土質多砂，氣候與北非相似，看來似乎比高聳、蒼綠卻多雨的馬得拉島本身更適合種植葡萄。

墾荒移民當初在Porto Santo島栽種馬爾瓦西葡萄（Malvasia，得名自希臘南邊的漁港Port of Monemvasia），他們等待這種葡萄在陽光下集中糖分，然後製成甜酒，並且很快地就為此甜酒找到市場，甚至當時的法國國王法蘭索瓦一世（François I）的宮廷裡也提供此酒。

馬得拉島本身的作物則包括葡萄樹及甘蔗，開始種植時間比Porto Santo島還晚。後來因為美國新殖民地的設立，帶來了更多貿易及海上交通，面積最大的馬得拉島及其港口Funchal都成了準備西航跨越大西洋船隻的中繼站。馬得拉島與Porto Santo島的氣候相當不同，這裡降雨頻繁，尤其是沒有任何屏障的北海岸，直接承受了大西洋的風雨。馬爾瓦西、Verdelho及其他被引種在本島的葡萄樹都有葡萄不夠成熟的難題，因此釀製甜度、酸度以及緊澀度都維持一種巧妙平衡的酒款便成為明顯的抉擇。

這種酸甜酒款在裝瓶後，成了帆船航行時的最佳壓艙物，甚至是對抗壞血病便宜又好用的藥物代替品，因為被當作壓艙石航行而造就了馬得拉的獨特風味。在這些酒裡加入一或兩桶白蘭地或甘蔗烈酒的方式，可讓這種酒增強體質，應付長程的海上航行。一般的葡萄酒在隨航線經過赤道時都會發酸壞掉，然而這種航程卻讓馬得拉酒變得更滑順甘美；而等再次經過赤道返航時，馬得拉酒更是蛻變得更加可口。馬得拉酒在18世紀時成為美國殖民者最喜愛的葡萄酒，當時喬治亞州的Savannah市還因為馬得拉酒商及品酒家雲集而名噪一時。

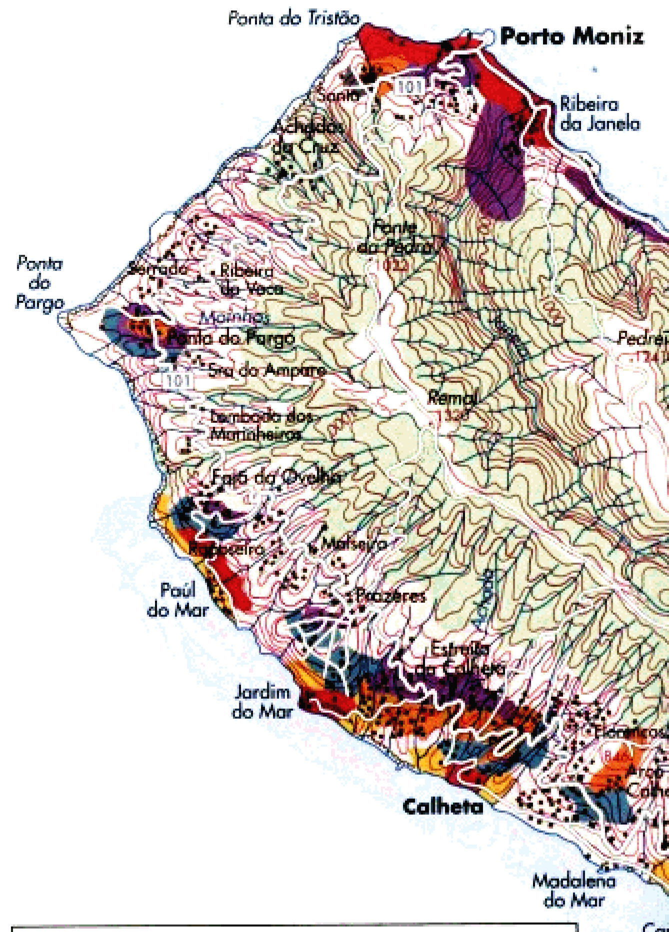
時到今日，這樣的航運盛況已經不再，現在的馬得拉酒多需經過火舌的嚴酷考驗（火力其實不猛）。現在都以一種特殊的加熱槽（*estufas*）來模擬當年的熱帶氣候，方法是將酒加溫到45℃，為期至少三個月（若是溫度略低，時間拉長一點，效果會更好；最好的方法是完全不使用人工加熱，而是把酒先擺在受陽光炙烤的閣樓上置放經年，然後再移置溫暖的酒窖）。等完成手續後，酒中會帶有一些淡淡的焦糖風味，而這正是所有馬得拉酒的共通特徵。若是焦糖味過於濃重，那則表示加熱槽使用的溫度過高。

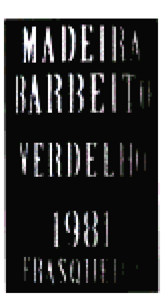
今日馬得拉酒的酒商會使用混調方式調製出穩定的品牌特色，大部分酒商還是使用加熱槽來加溫酒液。不過有些高品質的酒款，只陳放在比較溫暖的酒窖裡以木桶陳年，以便增加風味的複雜度，這種方式稱為*canteiro*。馬得拉酒原本也使用和雪莉酒一樣的索雷拉混合法（solera system）進行混調，但一度遭禁，現在歐盟又放行使用。可試試運氣找找索雷拉混合法製出的馬得拉酒，其中有些酒齡較老的酒款相當出色。但是就像波特酒一樣，傳統上，最頂級的馬得拉酒都是單一年份的特選酒；以馬得拉酒來說，使用單一品種更是高檔酒的特徵。

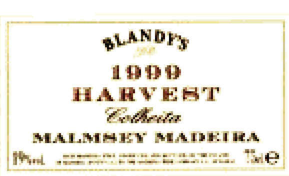
在市場上，愈來愈受歡迎的是Colheita形式的馬得拉酒，這是單一年份製品，而且是在經過五年的桶中陳年後才裝瓶。若酒標上未特別註明葡萄品種，那麼必定是用Tinta Negra Mole葡萄釀成。在1850年代的兩場白粉病及1870年代根瘤蚜蟲病入侵之後，這個葡萄品種就大舉入侵馬得拉島。而後，蘇聯大革命加上美國禁酒令的實施，幾乎讓馬得拉酒的製作進入尾聲，甚至讓高品質的馬得拉酒在市場上銷聲匿跡了很長一段時間。後來島上的葡萄園大幅改種美國雜交種（最主要的是Black Spanish品種，馬得拉島民稱為Jacquet），反而當地傳統的一些經典品種成為稀少的異數。今日馬得拉島的葡萄收成裡，有高達90%左右是Tinta Negra Mole。

葡萄牙在1986年加入歐盟以前，習慣作法是在酒標上標明馬得拉島上的經典葡萄品種名稱，不管這瓶酒是或不是以這些品種釀製的。但是現在，除非這款酒真的是以某款原生品種釀成，否則只能依據酒齡簡單標明3、5、10年或15年；或依據其型態而標明Dry（不甜）、Medium（半甜）以及Rich（甜）。這些型態的取決，也像波特酒一樣，在於何時將烈酒加入葡萄酒中以停止發酵。

當地的傳統品種各有不同甜度，四者中最甜也最早熟的，是Malmsey或稱為馬爾瓦西的品種，釀成的酒色澤棕黑，香氣豐盛且結構豐潤柔順到接近肥美，但仍具有所有馬得拉酒鋒利精準的一貫風味。Bual（馬得拉島上種植最多的白酒品種）釀成的馬得拉酒，酒體較輕盈，也略微比Malmsey酒不甜，但依舊是不折不扣的餐後酒，酒裡特有的煙燻調性讓甜味顯得較不突出。Verdelho釀成的馬得拉酒，比Bual馬得拉酒更加不甜，清雅的蜂蜜氣息以及突









◀最精彩的馬得拉酒，使用的通常是鏤空文字的特殊酒瓶而不使用酒標。像這款標上年份的Blandy's馬得拉酒，是一個比較晚近的現象；若酒標上有註明傳統葡萄品種名的話，通常是比較細膩的精英酒款。

馬得拉氣象觀測點：Funchal市

緯度／海拔：32.41°／50公尺

七月平均氣溫：21.6℃

年平均雨量：640公釐

九月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：真菌類相關疾病

主要葡萄品種：Tinta Negra Mole、Verdelho、Sercial、馬爾瓦西、Bual

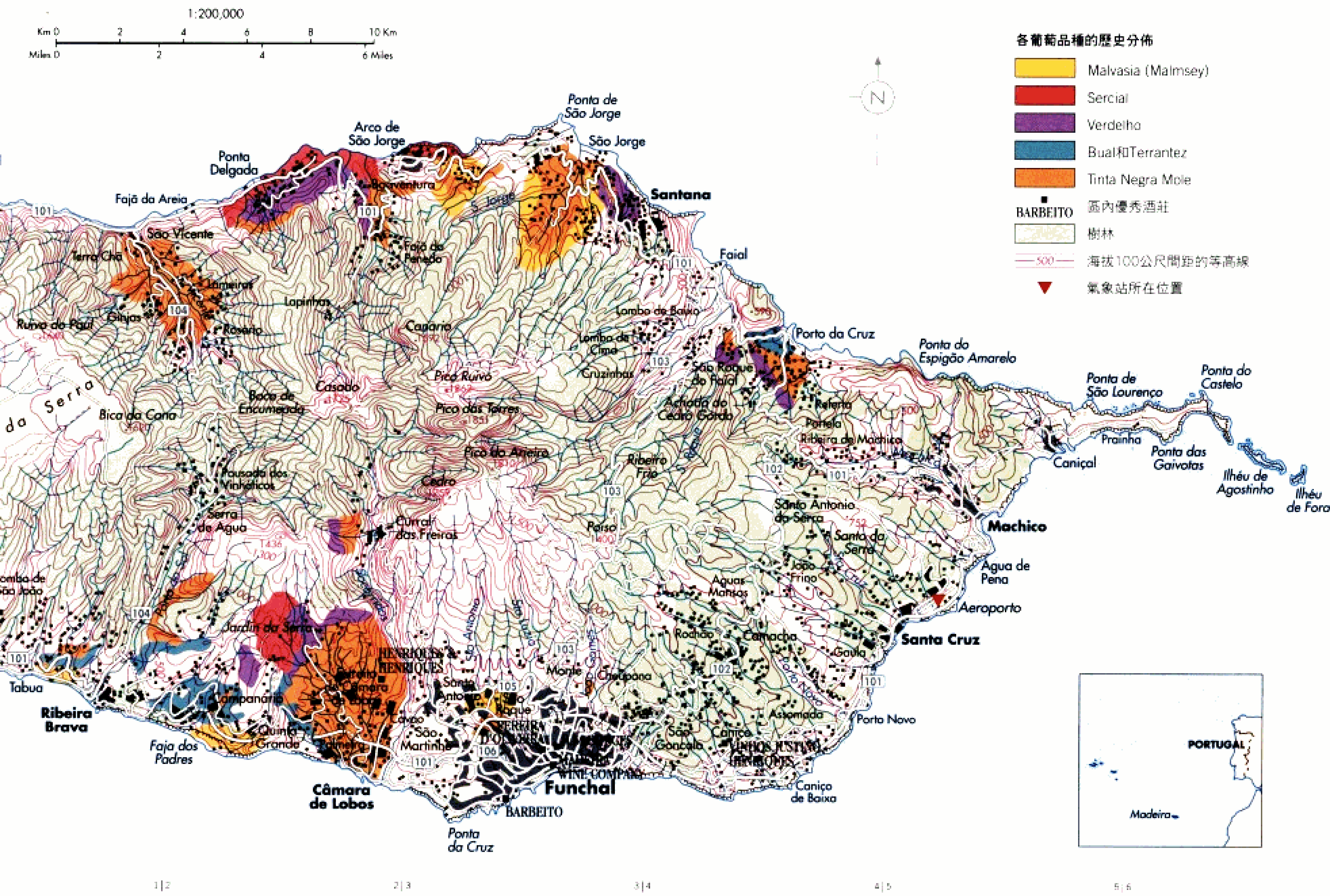
出的煙燻味，讓這款酒在餐前或餐後飲用都很適合。種植面積非常小的Sercial葡萄（葡萄牙本島稱為Cerceal），則釀成最不甜卻最為人驚豔的馬得拉酒款；這個品種的葡萄園通常位在高處，採收期也較晚。Sercial釀製的馬得拉酒，成熟速度最慢，酒體輕巧而香氣奔放，酸味非常強勁，年輕時澀感較重，但是老熟時卻極端順口美味；酒體較Fino型態的雪莉酒厚重，卻還是完美的餐前開味酒款。至於歷史悠久的Terrantez品種，目前正興起一股小但引人注意的復興潮流。

年份馬得拉酒，必須來自單一年份、單一品種，然後在木桶裡熟成至少20年才有資格標上這樣的稱號。事實上，最好的馬得拉酒可能要在橡木桶或過瓶到矮胖的玻璃瓶裡經過上百年極度緩慢的熟成之後才會裝瓶；一旦裝瓶，瓶中熟成的速度就像蝸牛爬步。

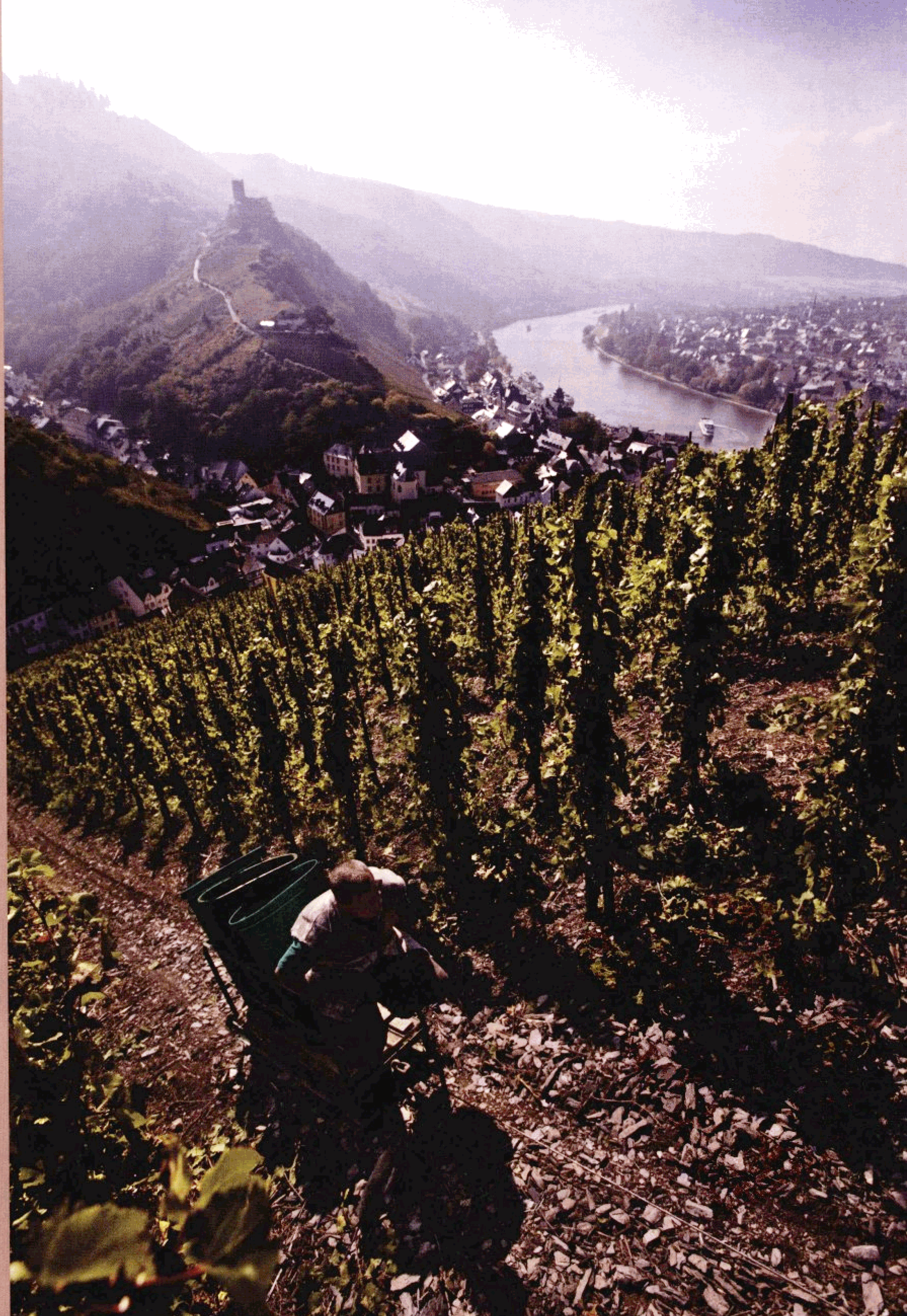
年份馬得拉酒似乎是個不畏歲月的老妖怪，愈老酒質愈美妙，任何一瓶品質好的馬得拉酒在開瓶後若沒有喝完，仍可保持鮮美不壞之身好幾個月，甚至好幾年。

馬得拉島雖然地勢陡峭，但是沿著等高線徒步走在一小塊一小塊各具特色的農地之間卻令人心曠神怡，田中的作物當然少不了葡萄樹。右圖是首都Funchal市西邊典型的梯田景觀，地點就在Câmara de Lobos地區的Garachico村山坡上。



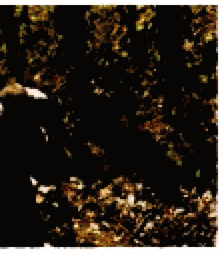


德國



這處稱為「醫生園」的葡萄園屬於德國有名的酒莊Weingut Dr. H Thanisch所有，地點就在摩塞爾的小鎮Bernkastel-Kues上方高處，採收時要以這種小車子爬上陡坡採收麗絲玲。

德國 Germany



不管你怎麼解釋，德國的葡萄酒產業確實歷經了長達一個世代的道德危機。40年以前，當地以麗絲玲葡萄所產的白酒，被認為是全世界之冠。今天，對有些人來說，澳洲或紐西蘭的葡萄酒可能是更時尚的選擇，但德國葡萄酒卻努力不懈，想要在國際上重獲認同。新一代的種植者已經蓄勢待發，他們對於本國偉大傳統的詮釋，已經成功地扭轉潮流，重塑對德國葡萄酒有利的情勢。

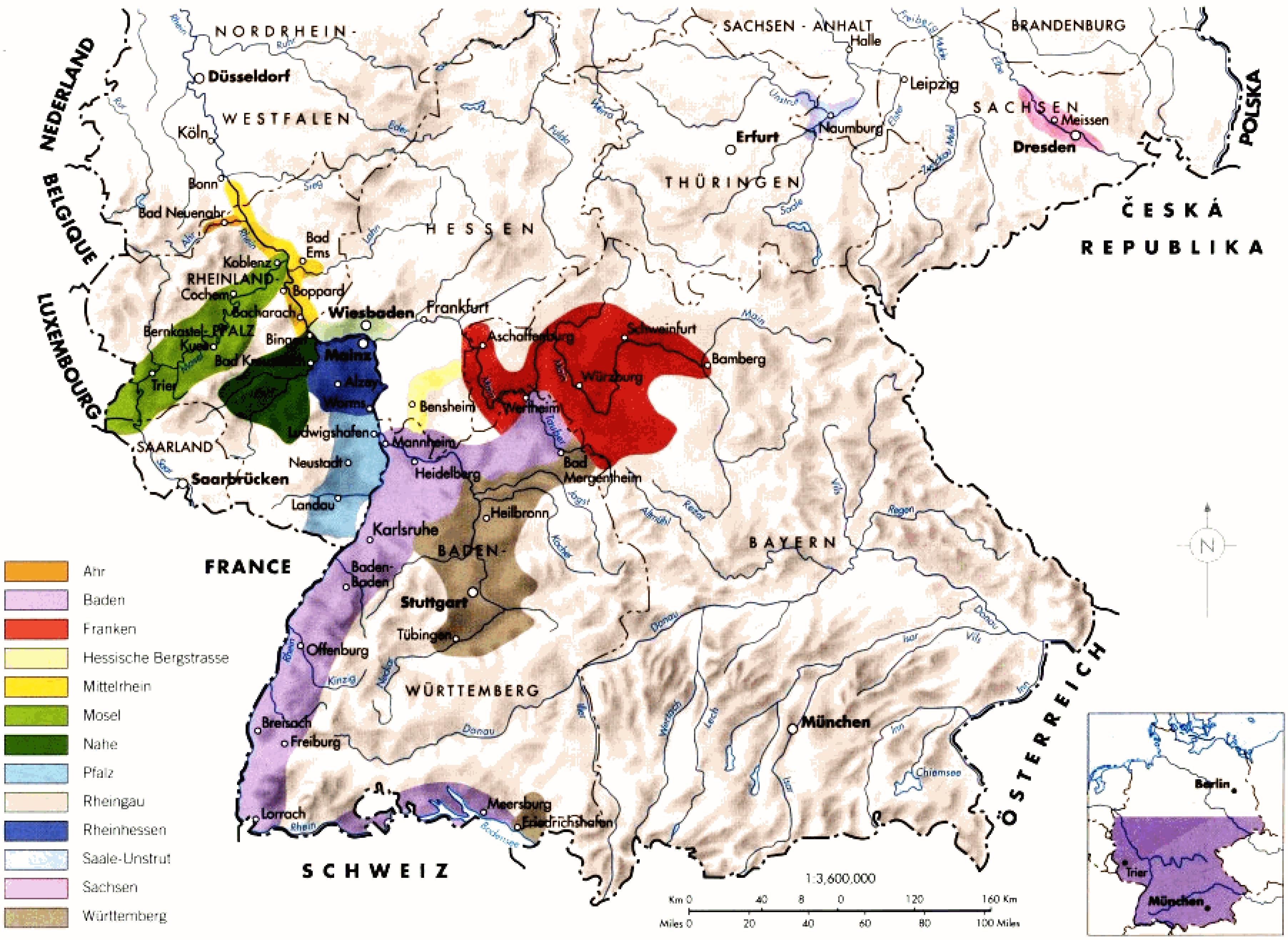
多數德國最好的葡萄園，都遠在葡萄能成熟的最北限。其中許多位置甚至根本不適合一般農業：如果不是有葡萄樹的話，那些地方極可能只會是森林或光禿禿的山地。整體來說，他們能夠釀出全世界最佳白酒的機會看起來是那麼微乎其微，但實際上他們確實做到了，甚至酒中還帶有一種任何人或任何地方都無法仿效的經典高雅風味。

他們的祕密就是讓其中兩種乍聽之下好像沒什麼稀奇的元素（即糖分和酸度）達到均衡。欠缺酸度的糖分會顯得單調，而沒有糖分的酸度又會變得尖銳。但是在好年份，兩種元素卻可以猶如藝術傑作的必然性一樣，產生無可比擬的均衡。這讓德國葡萄酒裡頭那種源自葡萄和土地精華的感人交融找到了絕佳的舞台，而這種交融感是任何地區的酒款都難以企及的。或許是因為這些酒通常都維持著純樸風貌，沒有經過乳酸發酵、攪桶以及新橡木桶陳年等層層釀酒技術所刻意雕琢，才顯得如此澄澈透明。此外，也多虧了酒中的酸度，這些頂級酒往往也有令人讚嘆的陳年潛力，遠比多數其他白酒都要來得久。

至於德國更甜的葡萄酒，最適合拿來單獨品嘗它的宏偉燦爛，而不是像其他多數葡萄酒一樣搭配食物。這些細心釀造出來的酒，多半只發酵到酒精濃度8%就停止發酵，讓葡萄中含有的其他天然糖分殘留在酒中。但這樣的作法，一直以來卻被視為是銷售上的一個障礙。而結果呢？就是釀製更不甜的德國白酒，目前許多酒廠都將多數（有時甚至是全部）的酒產，做成完全不甜或幾乎完全不甜的干白酒，並拿來跟其他葡萄酒一樣當餐酒銷售。在2005年這個非常有利於釀造帶有濃郁水果風味酒款的年份，德國葡萄酒中卻有59%都屬於*trocken*（干）或*halbtrocken*（半甜）型態。

自從1980年代早期，*trocken*這種不帶甜味的葡萄酒開始流行之後，葡萄酒的風格就逐漸從早期的淡薄艱澀（早期完全不甜的Mosel Kabinett可以酸澀到令人痛苦）進化為架構結實及十足優雅；而且大都屬於不甜的Spätlesen，或標示為Grosses Gewächs的酒款，這在萊茵高（Rheingau）則標示為Erstes Gewächs。這些酒不但在德國備受尊崇、價格高昂，也逐漸在外國找到知音。

德國意志堅定的新一代酒農，不但從歷史名園的潛力中得到靈感，也經常受到遠在他方的同儕釀酒師之間的影響，氣候改變所帶來的效應也有貢獻。對靠近赤道的地區來說，氣候改變可能意味著一個重大的威脅；但對德國來說，至少到目前為止，都還是正面影響。這讓葡萄更容易完全成熟，各種黴菌和葡萄病蟲害也不再是慣例。酒精濃度介於12－



14%的德國不甜葡萄酒，現在已經相當普遍，對一些釀酒好手來說，這樣的結果讓他們能釀出特性和風味都更豐富的葡萄酒，即使許多釀酒師都知道，過高的酒精濃度可能會讓德國葡萄酒失去均衡，嘗起來駭人地灼熱或油膩。

儘管德國葡萄酒在國際上的印象，長期以來因為那些以Liebfraumilch和Niersteiner Gutes Domtal名義大量外銷的糖水而嚴重受損，但目前這類廉價的葡萄酒已經在節節撤退，而且早該如此。

德國的葡萄酒標（參見右欄）是全世界最詳盡明確，但同時也最複雜難解的酒標之一，更是許多產業問題的原因和導火線。最令人遺憾的欺騙行為，就是關於Grosslagen的設立：這是一種在商業上相當好用的大範圍地理區域名稱，但是對多數的葡萄酒飲用者來說，他們根本無法從名稱上分辨出Grosslagen和Einzellagen（單一葡萄園）的差別。幸好在積極發展的德國葡萄酒產業中，這些標示的重要性已經逐漸降低。企圖心強的酒廠，已經找到在國際上更容易被接受（且更正確）的方式來標示他們的酒。

麗絲玲（見20頁）是德國最偉大的葡萄品種，德國最頂級的酒有很大一部分都是釀自這個品種；甚至在所有摩塞爾（Mosel）、萊茵高、那赫（Nahe）以及法茲（Pfalz）等地區，最好的葡萄園幾乎都是由麗絲玲獨占。因為只要是在不夠好的地點、不夠好的年份，這種葡萄根本就不可能成熟。

為了要有更大且風險更低的酒產，德國在20世紀中期開始轉向米勒-土高這種在1882年被培育出的更早熟且更多產的雜交品種。雖然在弗蘭肯（Franken）以及遠在德國南部的Bodensee湖附近，都曾有小規模的品種復興運動，但米勒-土高產出的酒往往比較柔順、平淡，欠缺像麗絲玲那種由清新果酸構成的迷人骨架。1996年，頂級德國葡萄酒的愛好者，滿意地看到麗絲玲再度重登德國種植面積最廣的葡萄寶座，及至2005年，米勒-土高在德國總葡萄園面積中的占比，只略高於14%。雖然如此，一般沒有在酒標上標示品種的標準廉價德國酒，通常都可視為是以米勒-土高（至少主要是）釀成。

希爾瓦那（Silvaner）是目前遠落後於前兩者，種植面積第三廣的白酒品種，但在歷史上卻相當重要，特別是在表現可以勝過麗絲玲的弗蘭肯地區。希爾瓦那帶來的是一種或許顯得粗糙的土地或草類氣味，但是在最適合的石灰質黏土上，卻似乎總能將這種礦物質的風味轉變成近似夏布利。希爾瓦那在弗蘭肯的總種植面積占了21%，在萊茵黑森（Rheinhessen）則占10%。

在巴登（Baden）產區的許多地方及法茲的一些地點，Grauburgunder（灰皮諾）以及Weissburgunder（白皮諾）才是評價最高的品種。兩者可釀出酒體濃郁的白酒，在20世紀末期及21世紀初期的德國都極受歡迎，特別是更熱的夏季會使得這些酒更為飽滿，禁得起在小型橡木桶（一種頗受歡迎的新玩意兒）中陳年。

但在過去近10年中，德國在葡萄品種組成方面最顯著的發展，要算是德國紅酒的崛起。Spätburgunder（黑皮諾）的種植面積，光是在一個世代內就成長了三倍，因此就總種植面積來看，甚至離米勒-土高不遠了。此外，德國種植第四廣的葡萄品種是Dornfelder，這是1956年發展出來、能在法茲產區釀出特別開胃紅酒的雜交品種。在德國的葡萄園當中，目前有將近40%的面積種的是紅酒品種；一個葡萄世界的革命。

這些新種植的紅酒葡萄，有很大一部分可以說是以雜交種為代價換來的。被培育成用來提高白酒成熟度的雜交種，曾在1980年代早期風靡一時，特別是在萊茵黑森和法茲產區。然而卻有兩個因素，使得產業對它們的熱忱在早期就被澆熄：過分明顯的尖銳風味，以及經過酷寒冬季考驗印證出的低耐寒力（低於麗絲玲）。但這也鼓勵了德國不屈不撓的品種培育人員，讓他們在繼續研發新的雜交種之際，加入了來自耐寒蒙古樹種的基因。

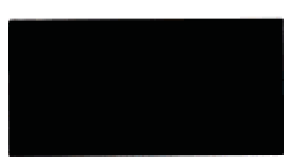
現存的淺色皮雜交種中，最受歡迎也最精緻細巧的是Kerner和Scheurebe。不過德國同時也種植了許多新開發的紅酒品種，比方具抗腐性的Regent葡萄，在2005年就有超過2,000公頃的種植面積。由Weinsberg鎮的葡萄酒學校培育出的品種Cabernet Cubin，則是以卡本內-蘇維濃和Lemberger雜交所得，已經在法茲和烏登堡（Württemberg）獲得不錯的種植成績。

多年以來，德國葡萄酒法規一直都沒有限制產量（因此名列全球產量最高的地區之一），也沒有像法國那樣對葡萄園進行分級，不過這樣的情況已經改變，或者說改變至少已經存在於最具影響力的VDP（Verband Deutscher Prädikatsweingüter，由200家最頂尖的酒莊所組成的協會）成員之間。VDP為會員的酒廠訂下了嚴格的產量限制，甚至還接下了極度政治敏感的燙手山芋，為每個地區特定的品種制定出德國的所謂頂級葡萄園Erste Lagen分級。這些分級，當然僅限於由會員酒莊所擁有的葡萄園。

此外，就像類似的任何其他分級，VDP的這份結合葡萄品種和頂級葡萄園的分級，也難免遭到一定程度的批判。在本書當中，我們將會針對那一小部分我們認為有著一貫優異表現的葡萄園，以淺紫色和紫色（最好的）分別標示。這個大膽的葡萄園分級，是和德國的頂級生產者聯盟、當地葡萄酒組織和專家，以及在某種程度上和VDP的共同合作下所催生的；但這和VDP在2000年所推出的分級結果，卻不盡然相同。

▼這是未出現在地圖、本書內文中也沒有特闢專章介紹的兩個德國葡萄酒產區，分別是中萊茵（Mittelrhein）以及紅酒產區Ahr。下面是兩家表現傑出的代表性酒廠。中萊茵的Toni Jost酒廠，目前積極向外拓展，在萊茵高東部的Walluf鎮也擁有葡萄園。





酒標用語



這個酒標出自一家無可挑剔的那赫酒廠，在超傳統的盾形紋章和更現代的易讀體例之間找到了一種折衷方式。哥德式的字體也消失了。

品質分級

Qualitätswein mit Prädikat (QmP)
以自然達到最佳成熟度的葡萄釀成。儘管德國最好的甜酒是屬於QmP，但隨著年份的特性不同，這個類別的酒款目前在整個德國葡萄酒產量中所占的比例從24%（1995年）提高到64%（2003年），幾乎涵蓋了大部分的酒款，完全禁止加糖。以下的Prädikat（或稱分級），從成熟度由低到高依序排列：

Kabinett
清新淡雅的酒款，絕佳的開胃酒選擇。

Spätlese
字面意思是「遲摘」，代表比Kabinett更熟的葡萄。在口感上可以是豐厚的不甜口感或是甜潤的輕巧型態。可以禁得起陳年。

Auslese
用比Spätlese更成熟的葡萄釀成，偶爾會有貴腐葡萄，且通常會有一些殘糖。需要陳年。

Beerenauslese (BA)
以受貴腐黴菌感染的葡萄（*beeren*）釀成的稀有甜酒。

Eiswein
以在樹上結凍而保留高糖分和高酸度的葡萄所釀成的酒款。不像TBA那麼珍貴稀有。

Trockenbeerenauslese (TBA)
以手工摘採因為受到貴腐黴菌影響而完全萎縮的乾葡萄釀成的極稀有、極濃甜、極昂貴的酒。

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
字面意思是「產自特定酒區的優質葡萄酒」，這個等級是QmP之下的品質分級，不僅在品質上可以有很大的差異，也允許加糖。

Grosses Gewächs
在萊茵高地區被稱為Erstes Gewachs。這是VDP用來稱呼來自特定的頂級葡萄園（Erste Lage）、成熟度至少為Spätlese等級的頂級不甜酒款。

Classic
以單一品種釀成的日常飲用不甜酒款（最高殘糖量15g/l）。

Selection
以單一品種製成的優質不甜酒款（最高殘糖量12g/l）。

Landwein
德國在形式上等同於法國Vins de Pays的等級，但因為QbA等級使用得更廣泛，此等級的酒反而較少見。

Deutscher Tafelwein
範圍極小的分級，限用於最普通、最清淡的酒款。

其他常見用語

Amtliche Prüfungsnummer (AP Nr)
AP檢驗號碼，每批葡萄酒都必須經過官方的正式「檢驗」以取得檢查號碼；其中第一碼代表產區，最後兩碼表示進行檢驗的年份

Erzeugerabfüllung 或 **Gutsabfüllung** 酒廠裝瓶

Halbtrocken 半干

Feinherb 半干，這是非官方的常見用語

Trocken 干

Weingut 葡萄酒莊園（酒莊）

Weinkellerei 葡萄酒公司

Winzergenossenschaft/Winzerverein 由酒農組成的釀酒合作社

摩塞爾 Mosel



蜿蜒的摩塞爾河，一路從源頭的弗日山脈（Vosges Mountains）流到Koblenz市和萊茵河匯流，沿途都可見到熟悉的葡萄樹倒影。在法國以及緊接著流經的盧森堡，摩塞爾河被稱為Moselle。摩塞爾河兩個最偉大的葡萄酒支流河谷是薩爾區（Saar）和魯爾區（Ruwer），這是以種在灰色板岩上的麗絲玲而聞名的產區（詳見228－229頁及234頁）。摩塞爾河的其他副產區，還包括產出干型Elbling以及在石灰岩上種有Grauburgunder和Weissburgunder兩種葡萄的上摩塞爾區（**Obermosel**）；同樣在灰色板岩上栽種麗絲玲，但同時還在不同類型的土壤上栽種其他品種（主要是米勒-土高）的中摩塞爾區（**Mittelmosel**）；以及下游的**Terrassenmosel**區，此區因為在大半為石英岩的堅硬土地上重新種植更健壯的麗絲玲而恢復生氣。

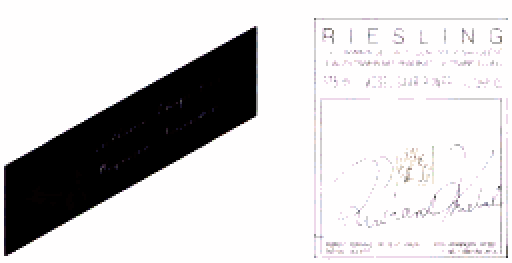
在這麼偏北的地區，麗絲玲只有在最最理想的地點才能成熟；而河流的每一個蜿蜒曲折，都會給葡萄園的潛力帶來戲劇化的改變。因此，一般而言，所有最好的葡萄園幾乎都是南向，並且有陡峭的坡度往下朝向映照著這所有一切的河流。只不過，讓本區成為全世界最頂級葡萄酒來源的坡度，同時也使得要在葡萄園裡工作幾乎成了不可能的任務。這裡的許多葡萄園都有嚴重的勞工短缺問題，因為德國的年輕人不想將工作時間花在這種必須要和重力對抗的環境，在致命的葡萄樹之間弓身匍匐。近年來，雖然從東歐（多半來自波蘭，但也不是全部）引進許多往往是大材小用的葡萄園工人，但對這個經常性的問題來說，這並非長期的解決之道。

所有頂尖的摩塞爾酒款都是由麗絲玲釀成，這個逐漸被認知的事實促使了更多的米勒-土高葡萄樹被連根拔起，而地勢平坦、不適合麗絲玲成長的葡萄園也改作其他用途。因此本區的總種植面積，在1990年代中期到2000年代中期的這段期間，縮減了近三分之一。

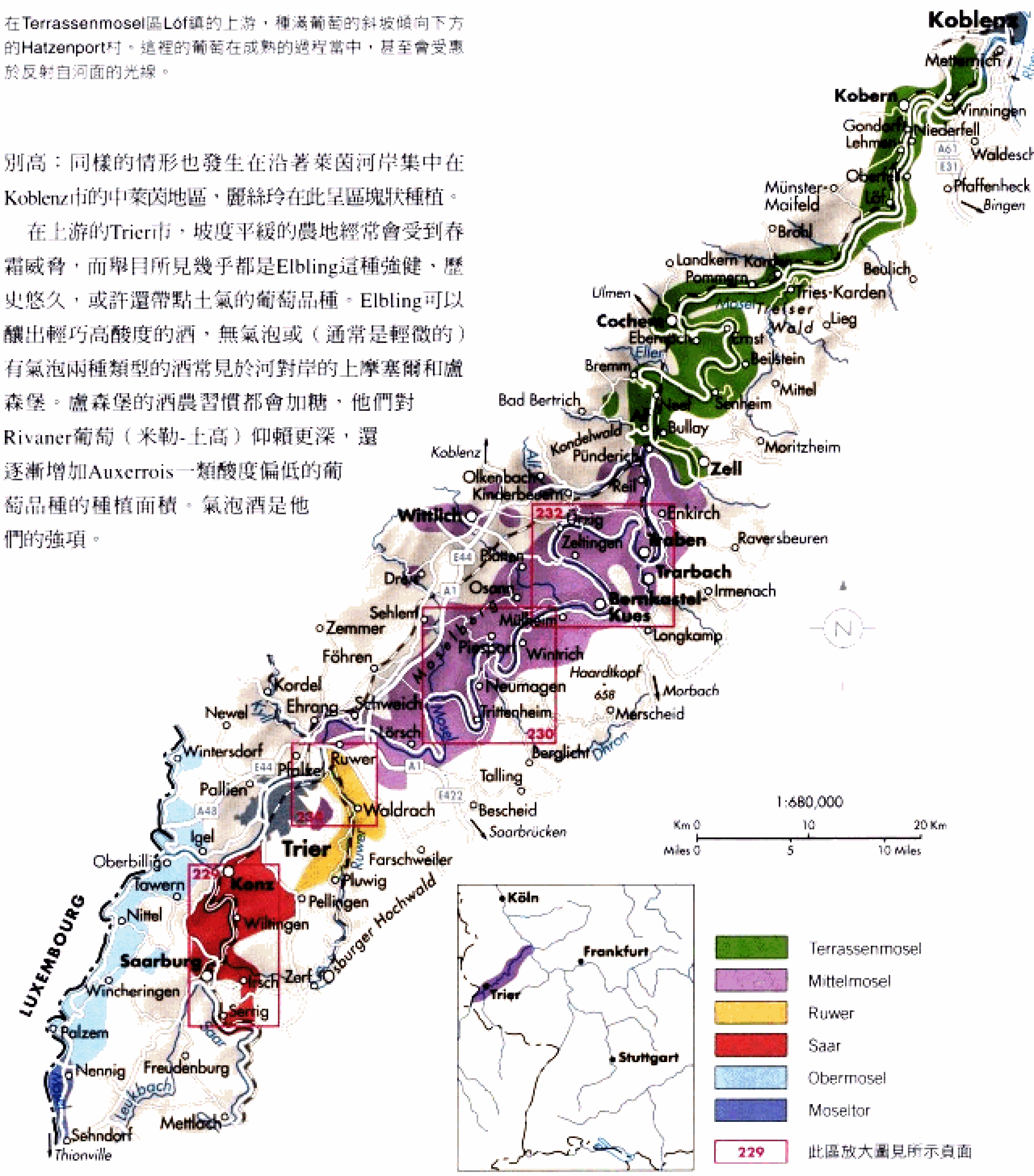
大多數的頂級酒，都是產在Zell鎮和Serrig村之間（參見地圖），但在233頁的地圖上，則可找到在Zell鎮和Cochem鎮之間，愈來愈活躍的葡萄酒區詳細介紹。在Cochem鎮的下游，麗絲玲的種植比例特別高；同樣的情形也發生在沿著萊茵河岸集中在Koblenz市的中萊茵地區，麗絲玲在此呈區塊狀種植。

在上游的Trier市，坡度平緩的農地經常會受到春霜威脅，而舉目所見幾乎都是Elbling這種強健、歷史悠久，或許還帶點土氣的葡萄品種。Elbling可以釀出輕巧高酸度的酒，無氣泡或（通常是輕微的）有氣泡兩種類型的酒常見於河對岸的上摩塞爾和盧森堡。盧森堡的酒農習慣都會加糖，他們對Rivaner葡萄（米勒-土高）仰賴更深，還逐漸增加Auxerrois一類酸度偏低的葡萄品種的種植面積。氣泡酒是他們的強項。

在Terrassenmosel區Löf鎮的上游，種滿葡萄的斜坡傾向下方的Hatzenport村。這裡的葡萄在成熟的過程當中，甚至會受惠於反射自河面的光線。



▼這兩款酒標來自Koblenz市以南的小鎮Winningen，該鎮離地圖上的德國傳統產區甚遠。然而，因為有像Heymann-Löwenstein這樣的酒廠（以滿載礦石風味的麗絲玲干白酒聞名），以及能釀出細緻TBA的釀酒師Knebel，這些產自陡峭板岩斜坡的酒才能重新獲得各界矚目。





薩爾 Saar

沒有其他地方比摩塞爾河的支流薩爾河谷，更能代表德國葡萄酒的問題與勝利。關於葡萄含糖量的爭議，在德國這個寒冷角落激情上演著。的確，直到全球暖化出現以前，10年裡面或許只能贏個三或四年；時至今日，接連而來的1995、1997、1998、2001、2003、2004以及2005等年份，都還是被視為難得的特例。然而，這些年份所帶來的卻是全世界最頂尖且最無可比擬的白酒，每一口都讓人驚喜連連。

總面積僅有750公頃的葡萄園，跟果園及牧場分享著這片谷地。這是一片寧靜的開放農地，從右頁地圖就可一目了然地看出，這裡的南向坡地（幾乎都是從陡峭的山坡上直接往河流傾斜而下）如何能讓酒農盡可能地掌握足夠的陽光來催熟葡萄。不像中摩塞爾，薩爾谷地有很多地方都是一無屏障地迎向冷涼的東風，甚至從酒中都可以感覺到颯颯寒風所帶來的顫慄感覺。

就像摩塞爾最好的地區一樣，這裡的土壤主要是板岩，主要的品種則是麗絲玲。摩塞爾酒的所有特色都可以在薩爾的葡萄酒中攀上頂點：蘋果般的清新和爽脆、蜂蜜香氣和鋼鐵般的鋒利餘味。由於這裡比魯爾區更乾燥，因此產量更低，香氣也更拘謹。真要強調的話，應該說酒質更堅實冷硬而非濃稠甜膩。

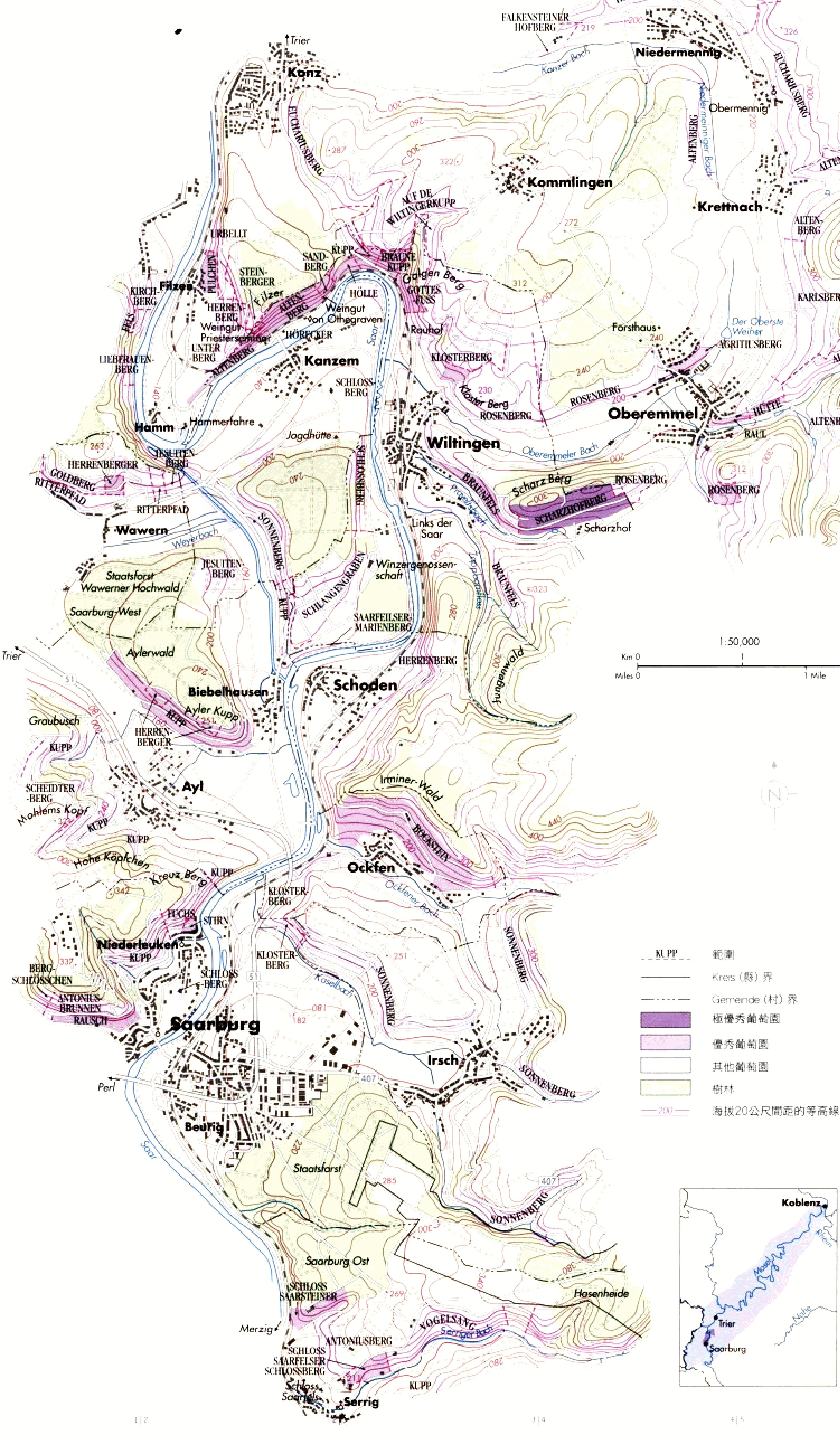
在表現欠佳的年份（現在已經愈來愈少了），即便是最好的酒農都可能需要將產品賣給那些需要高酸度原料的不甜氣泡酒廠。但是當陽光普照催熟麗絲玲，甚至繼續熟到十月或十一月時，飄盪出來的花香和蜂蜜的美妙香氣就能讓薩爾有機會大展身手，如果不是還有銳利的酸度的話，甚至還會太過華美。這裡可以產出你絕對不會生膩的甜酒；均衡和深度會讓你忍不住一再聞香和啜飲。

頂尖的葡萄園很少，而且多半握在能夠熬得過欠佳年份、並同時知道該如何善用好年份的富豪或歷史酒莊的手中。薩爾最著名的酒莊為Egon Müller所有，他的莊園在地圖上標示為Scharzhof，地點就在Wiltingen村的小山丘Scharzhofberg山腳下（見上圖）。Müller的頂級酒，已躋身為全球最昂貴的白酒之列。

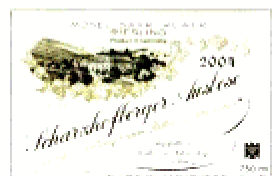
在河那一邊的Saarburg鎮，則是有Geltz Zilliken酒莊，獨力向世人證明Rausch葡萄園的偉大之處。至於明日之星則包括了過於傳統的Van Volxem（Müller酒莊在Wiltingen的鄰居，他只釀他所謂的「和諧的」干白酒）、Schoden村的Herrenberg酒莊，以及位於Kanzem村的von Othegraven酒莊。另一方面，Von Kesselstatt 酒莊也擁有部分的Scharzhofberg葡萄園；此外，像Leiwen村的St Urbanshof酒莊（見230頁），也產出相當優異的薩爾麗絲玲。Egon Müller同時也和著名的Braune Kupp酒莊一起管理位於Wiltingen村另一頭的Le Gallais莊園。

摩塞爾有許多葡萄園（特別是在薩爾區），是屬於一群位於Trier市的宗教團體及慈善機構所有。例如馬克思曾經就讀過的學校The Friedrich-Wilhelm-Gymnasium、天主教寄宿學校Bischöfliches Konvikt、供神職人員就讀的學校Bischöfliches Priesterseminar、貧民救濟院Vereinigte Hospitien以及主教教堂等，都是重要的葡萄酒農。此外，本地和中摩塞爾區還有兩所天主教教會和主教教堂，共同以Vereinigte Bischöfliches Weingut的名義，經營他們總面積達105公頃的葡萄園。在他們深藏於城市地底下的潮濕羅馬式酒窖裡，讓人會不禁想：葡萄酒本身應該也是一種善舉，而不只是世俗的商業活動。

從Scharzhofberg葡萄園往南望去的景觀，這一大片麗絲玲葡萄園目前出產了一系列不同風格的葡萄酒，包括帶有水果風味的古典Auslesen，以及更甜潤、酒精濃度更低的酒款，還有像Van Volxem那種讓人懷舊、稱為「德國蒙哈榭」（Germany's Montrachet）的強健型干白酒。

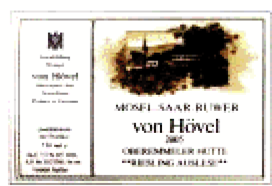


▼雖然Kabinett和Spätlese等級的薩爾麗絲玲可以極其細緻且清新美妙，但無疑的，Auslese酒款才足以精緻的濃郁風味，將水果和酸度之間的高辭度完美均衡做出極致表現的佼佼者。這些酒都需要長期的瓶中陳年，才能真正展現出它們的最佳狀況。















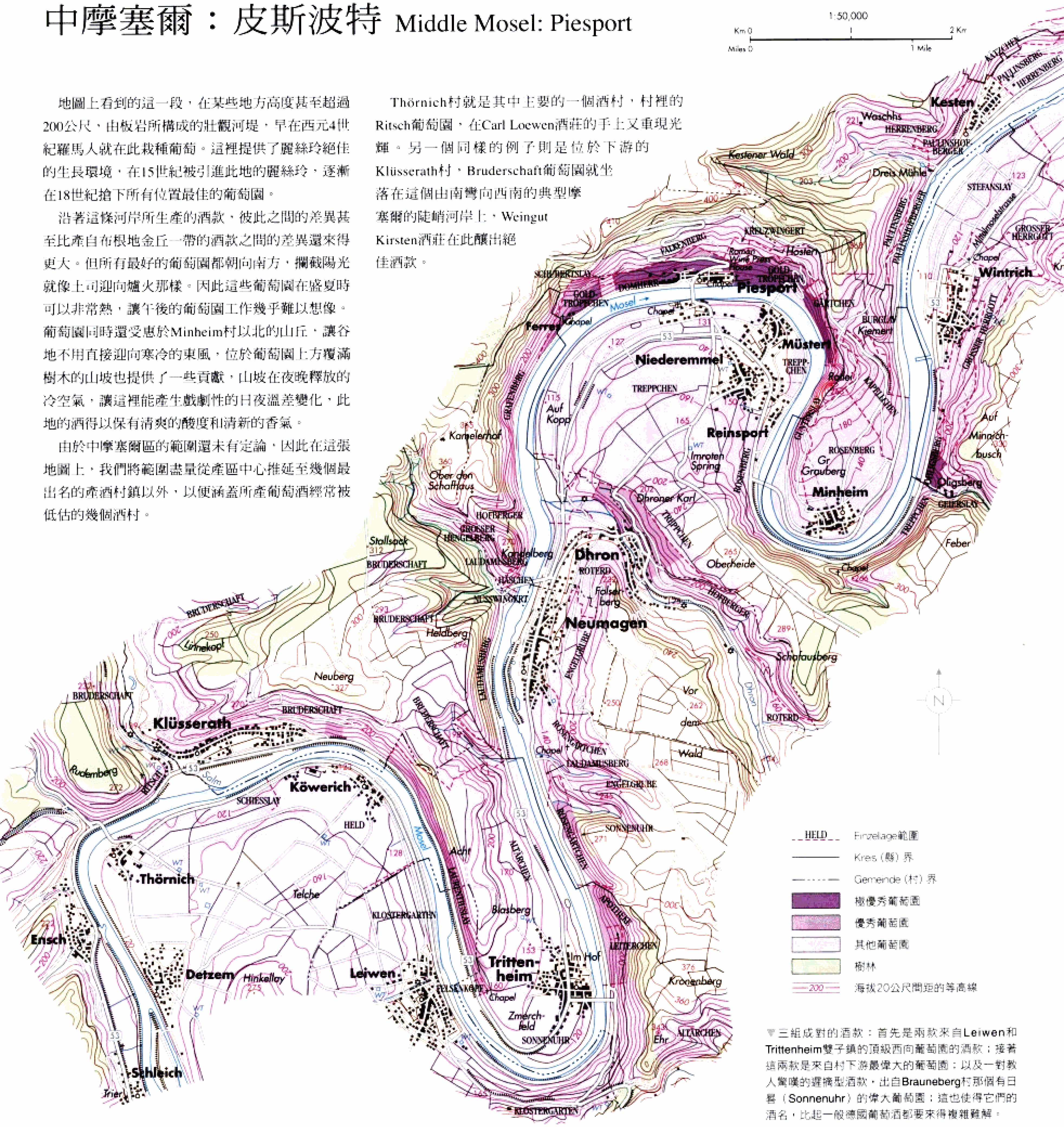
中摩塞爾：皮斯波特 Middle Mosel: Piesport

地圖上看到的這一段，在某些地方高度甚至超過200公尺，由板岩所構成的壯觀河堤，早在西元4世紀羅馬人就在此栽種葡萄。這裡提供了麗絲玲絕佳的生長環境，在15世紀被引進此地的麗絲玲，逐漸在18世紀搶下所有位置最佳的葡萄園。

沿著這條河岸所生產的酒款，彼此之間的差異甚至比產自布根地金丘一帶的酒款之間的差異還來得更大。但所有最好的葡萄園都朝向南方，攔截陽光就像上司迎向爐火那樣。因此這些葡萄園在盛夏時可以非常熱，讓午後的葡萄園工作幾乎難以想像。葡萄園同時還受惠於Minheim村以北的山丘，讓谷地不用直接迎向寒冷的東風，位於葡萄園上方覆滿樹木的山坡也提供了一些貢獻，山坡在夜晚釋放的冷空氣，讓這裡能產生戲劇性的日夜溫差變化，此地的酒得以保有清爽的酸度和清新的香氣。

由於中摩塞爾區的範圍還未有定論，因此在這張地圖上，我們將範圍盡量從產區中心推延至幾個最出名的產酒村鎮以外，以便涵蓋所產葡萄酒經常被低估的幾個酒村。

Thörnich村就是其中主要的一個酒村，村裡的Ritsch葡萄園，在Carl Loewen酒莊的手上又重現光輝。另一個同樣的例子則是位於下游的Klüsserath村，Bruderschaft葡萄園就坐落在這個由南彎向西南的典型摩塞爾的陡峭河岸上，Weingut Kirsten酒莊在此釀出絕佳酒款。



▼三組成對的酒款：首先是兩款來自Leiwen和Trittenheim雙子鎮的頂級西向葡萄園的酒款；接著這兩款是來自村下游最偉大的葡萄園；以及一對教人驚嘆的遲摘型酒款，出自Brauneberg村那個有日晷（Sonnenuhr）的偉大葡萄園；這也使得它們的酒名，比起一般德國葡萄酒都要來得複雜難解。



1|2



2|3



3|4



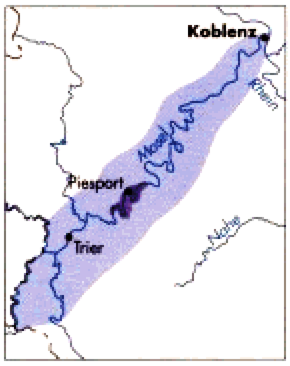


4|5



5|6





如長舌狀的陸地終止在Trittenheim村，幾乎就像是一片峭壁，Leiwen村也位於這裡，該村在河流對岸取得了Laurentiuslay葡萄園，多虧了聚集在這裡的年輕種植者展現旺盛的企圖心，得以產出大量的優質酒款。

在Trittenheim村，日照情形最好的葡萄園要算是Apotheke葡萄園，位處村子過橋對岸的上方，就在Weingut Milz酒莊所獨有的Leiterchen葡萄園的旁邊。就像這裡多數的葡萄園，這塊葡萄園也相當陡峭，甚至需要單軌車才能在園內進行農事。這些都是摩塞爾區的第一批葡萄園，再往下游走，那裡產出的酒款一直都擁有細緻的風味，又不會顯得軟弱無力。

Neumagen這個小鎮曾是羅馬人的堡壘，也是他們登陸之處，至今在鎮上綠意盎然的廣場還留有傑出的羅馬時代雕刻，描繪的就是摩塞爾滿載木桶和疲倦奴隸的葡萄酒船。鄰鎮Dhron生產的葡萄酒，知名度稍高一些，特別是位在陡峭山坡上的Dhroner Hofberger。Reinhold Haart酒莊是本區非常傑出的產酒者，在Piesporter Goldtröpfchen這塊由葡萄樹構成的南向盆狀地區當中，擁有絕佳的葡萄園。小鎮皮斯波特如圓形劇場般的獨特地形，讓它擁有了比鄰近產區更高的名望。多虧當地特別深厚的黏土狀板岩，此地如蜂蜜般的酒款竟然也具備了神奇的芳香和酒質，甚至散發出有如巴洛克風格的華麗香氣。按照本書中的分級，這裡有半數的山坡可以被歸類為特優等級，另外一半則屬於優級。

介於Trittenheim村及Minheim村之間為Michelsberg這個「集合型葡萄園區」（Grosslage，是指由不同葡萄園組成的較大種植區），因此所謂的「Piesporter Michelsberg」，往往與皮斯波特鎮所產的葡萄酒毫無關聯，而這正是這些Grosslage名稱誤導消費者的典型狀況，幸好這種標示已經愈來愈少見了。

在Wintrich村和Kesten村也能生產優質好酒。但這一帶看不到完美排成一列的山坡葡萄園，一直要到下一個大彎道，才會在Brauneberg村的對面見到葡萄園爬升到山坡最頂端。這些山坡在Kesten村被稱為Paulinshofberg，而在Brauneberg村則稱為Juffer和Juffer Sonnenuhr（意思是有日晷的那一小塊Juffer）。100年前，這裡曾被公認是摩塞爾最好的葡萄酒，當時這種有著厚實酒體和金黃酒色的酒確實令人滿意；令人高興的是，如今這種味道又開始回來了。

典型的摩塞爾風景：陡峭的葡萄園僅覆蓋著一層容易受侵蝕的淺薄表土，位於前景的是小鎮皮斯波特的Goldtröpfchen葡萄園，迎面那處更平坦及更肥沃的土地只能產出平淡無奇的酒款。栽種在平坦地區的葡萄，雖然耕作及採收方便，但已經被逐漸拔除。



中摩塞爾：貝卡斯特 Middle Mosel: Bernkastel

從貝卡斯特鎮上方的城堡廢墟（毀於路易十四的軍隊之手）往下看，映入眼簾的是一片位於海拔200公尺、由葡萄樹所組成長達8公里遠的綠色城牆。在河畔地帶種有葡萄樹的所有河流中，只有在多羅河谷才可看到一些類似的壯麗景致。

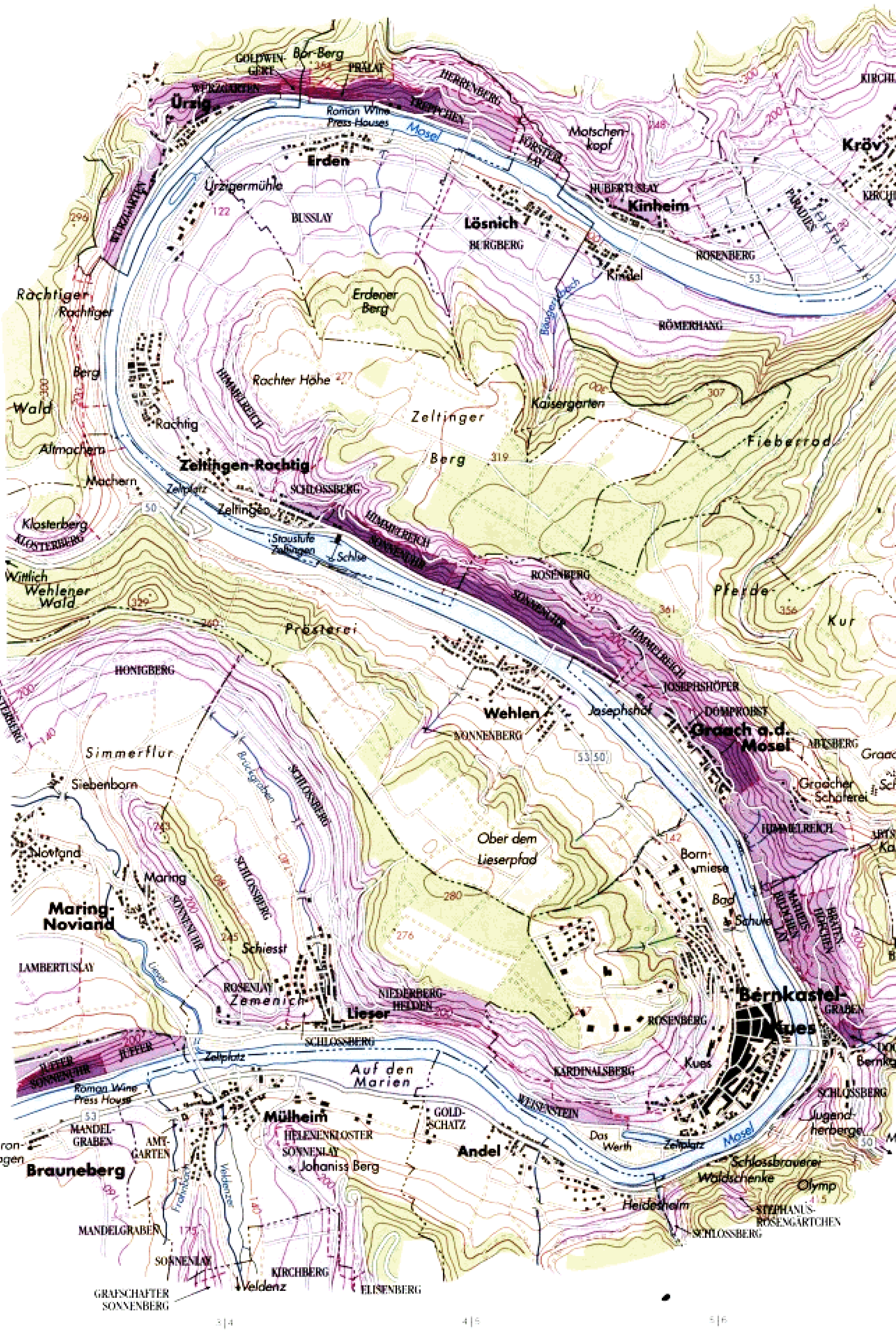
從Brauneberg鎮一直到貝卡斯特鎮近郊的Kues村，許多山坡的坡度已經算是相對平緩了。產自本區的知名酒款中，以Max Ferd的冰酒最為特出，尤其是出自他的Richter莊園位於Mülheim鎮上方的Helenenkloster葡萄園的酒款。這裡的頂尖葡萄園多半地勢極其陡峭；不過，Lieser鎮會出名或許主要是因為鎮內那棟陰沉的宅邸，這是Thomas Haag位於Rosenlay葡萄園下方的傑出酒莊Schloss Lieser所有。到了略往下游的Niederberg-Helden葡萄園，Schloss Lieser酒莊則是在此擁有一塊完美的南向斜坡。稍微再往下游，就在Bernkastel-Kues鎮附近，位於Monzel村的Bastgen酒莊，可以產出非常好的Weisenstein葡萄園酒款。

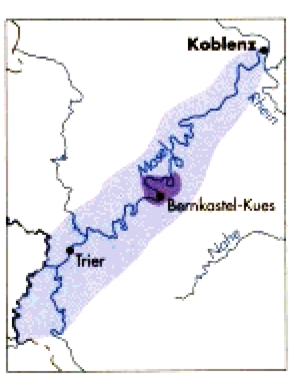
摩塞爾最著名的葡萄園就此突然開展，灰暗的板岩層層綿延相連，幾乎升至完全垂直於觀光勝地貝卡斯特的山牆之上。在山勢開展較寬闊的那一端，有一塊筆直向南的高地，那就是Doctor葡萄園。從這塊葡萄園開始，一塊接著一塊綿延伸展而出的一連串梯田，全是摩塞爾最著名的葡萄園。把貝卡斯特的頂級葡萄園酒款，拿來和Graach村及Wehlen鎮的同級酒款，甚至是同一個酒農的不同葡萄園放在一起比較，其實相當有趣。貝卡斯特葡萄酒的特徵，是些微的打火石氣息。至於生長在淺層多石板岩上的Wehlenh鎮葡萄園，則會釀出比較豐厚且更為華麗的酒款；而Graach村長在更深沉厚實板岩上的葡萄園，產酒則帶有更多土地、礦物質類的特色。

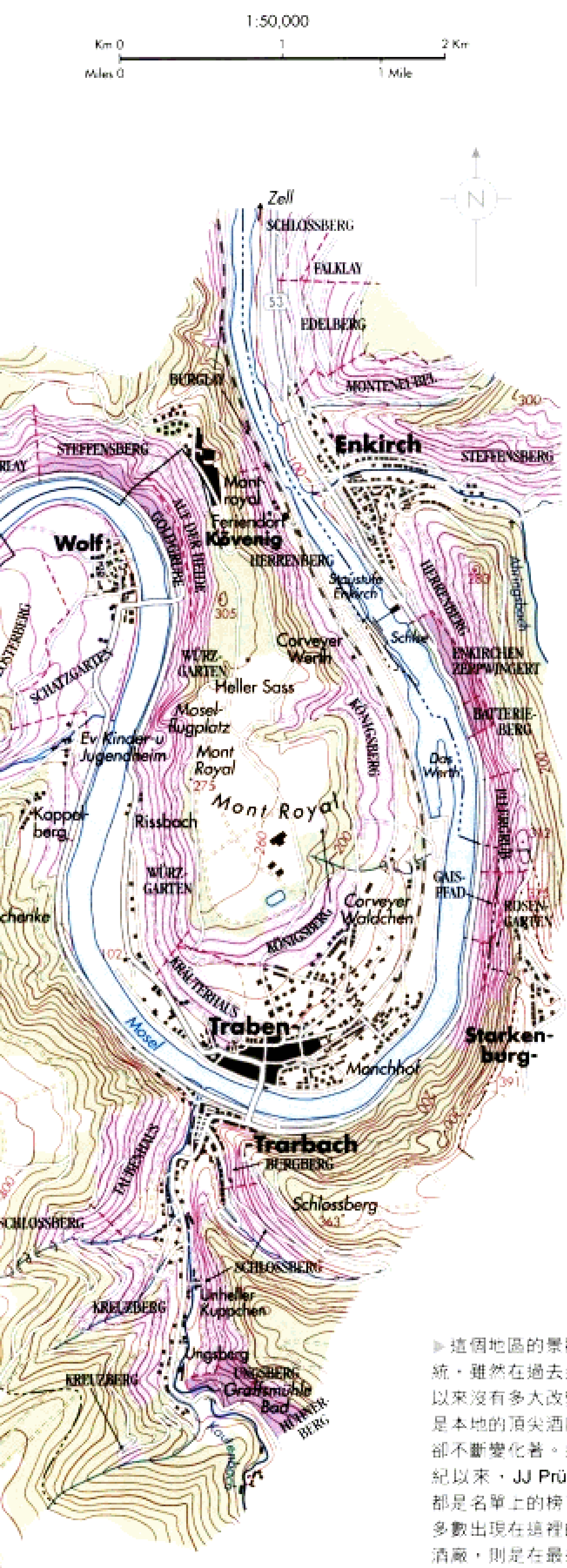
這些酒即便是在最差的情況下，都還能具備明顯的特徵：淺淡的酒色中常帶有一絲青綠，以及出現在酒杯底部的許多細小氣泡；明顯的葡萄香氣聞起來幾乎像是有攻擊性，並以刺激、甜潤及芳香包覆住整個口腔。至於品質最好的那些，酒色是淺淡的金黃，能禁得起長期陳年，兼具深度及輕巧活潑。這是一種可拿來和音樂與詩歌相提並論的葡萄酒。

許多世界知名的酒廠都聚集在此，但是只要去葡萄園裡健走一趟（坡度太陡無法漫步），馬上就可發現，並非所有位於此地的酒廠都同樣認真仔細。JJ Prüm長期以來一直都是Wehlen鎮的頂尖酒莊，而貝卡斯特的Erni（Dr）Loosen酒莊則是近期才建立起聲譽。Selbach-Oster酒莊和Willi Schaefer酒莊在全世界都廣受好評，至於von Kesselstatt酒莊，儘管地處更下游，卻持續有優異的表現。

綿延的綠色城牆在Zeltingen村畫上句點，這是摩塞爾最大也是最好的葡萄酒村之一。對岸的Urzig村，盡是紅色板岩，該村位於多石的崎嶇地段而不是平坦的河岸上，賦予Würzgarten（香料花園）的酒一種獨特的風味，且比Zeltinger村的酒款更具穿透力且輕靈活潑。Erden鎮最好的葡萄園是Prälat，由於夾在由紅色板岩構成的大量懸崖峭壁和河流之間，因此可能是整個摩塞爾谷地中氣候最溫暖的地方，Loosen酒莊有一些最好的酒就是產於此地。產自Treppchen葡萄園的酒，通常會比較粗獷。







▶這個地區的景觀和傳統，雖然在過去幾世紀以來沒有多大改變，但是本地的頂尖酒廠名單卻不斷變化著。幾個世紀以來，JJ Prüm酒廠都是名單上的榜首，但多數出現在這裡的其他酒廠，則是在最近才建立起名聲。

UNGSBERG	Einzelage範圍
	Kreis（縣）界
	Gemeinde（村）界
	極優秀葡萄園
	優秀葡萄園
	其他葡萄園
	樹林
—200—	海拔20公尺間距的等高線

過去一般認為摩塞爾葡萄酒的完美演出，到了Kinheim鎮就要畫上句點，但是新一代的釀造者，如Wolf鎮瑞士籍的Daniel Vollenweider、Traben-Trarbach鎮的Martin Müllen、Reil鎮的Thorsten Melsheimer，以及Pünderich鎮的Clemens Busch（不在地圖上的後兩者地處更北方），卻以酒款的美味，戲劇性地證明了事實並非如此。

中摩塞爾區的範圍，照慣例通常止於Zell鎮的下游（見227頁地圖）。從這裡開始，周圍景觀有了很大的改變，多數葡萄園出現在狹窄的階地上，這也讓摩塞爾河這段下游谷地，因此得到Terrassen-mosel（terrassen是河階梯田之意）的稱號。在這段區域的許多葡萄園當中，目前最重要的包括：Neef村的Frauenberg、Bremm村的Calmont、Gondorf村的Gäns，以及Winningen村的Uhlen（特別傑出）和Röttgen。令人驚喜雀躍的酒廠，則有Winningen村的Heymann-Löwenstein和Knebel、Bremm村的Franzen，以及Niederfell村的Lubentiushof，他們傑出的甜味和不甜麗絲玲酒款，為葡萄園的品質下了最好的註解。

這個位於貝卡斯特鎮的漂亮噴泉，暗示了中世紀的葡萄酒消費情形。但事實上，至少從羅馬時代起，摩塞爾河沿岸的陡峭山坡上就已經種有葡萄樹，就像詩人Ausonius在他4世紀的短篇詩作*Mosella*所描述的一樣。



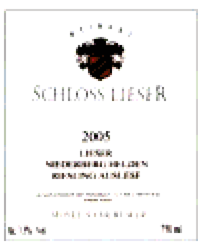




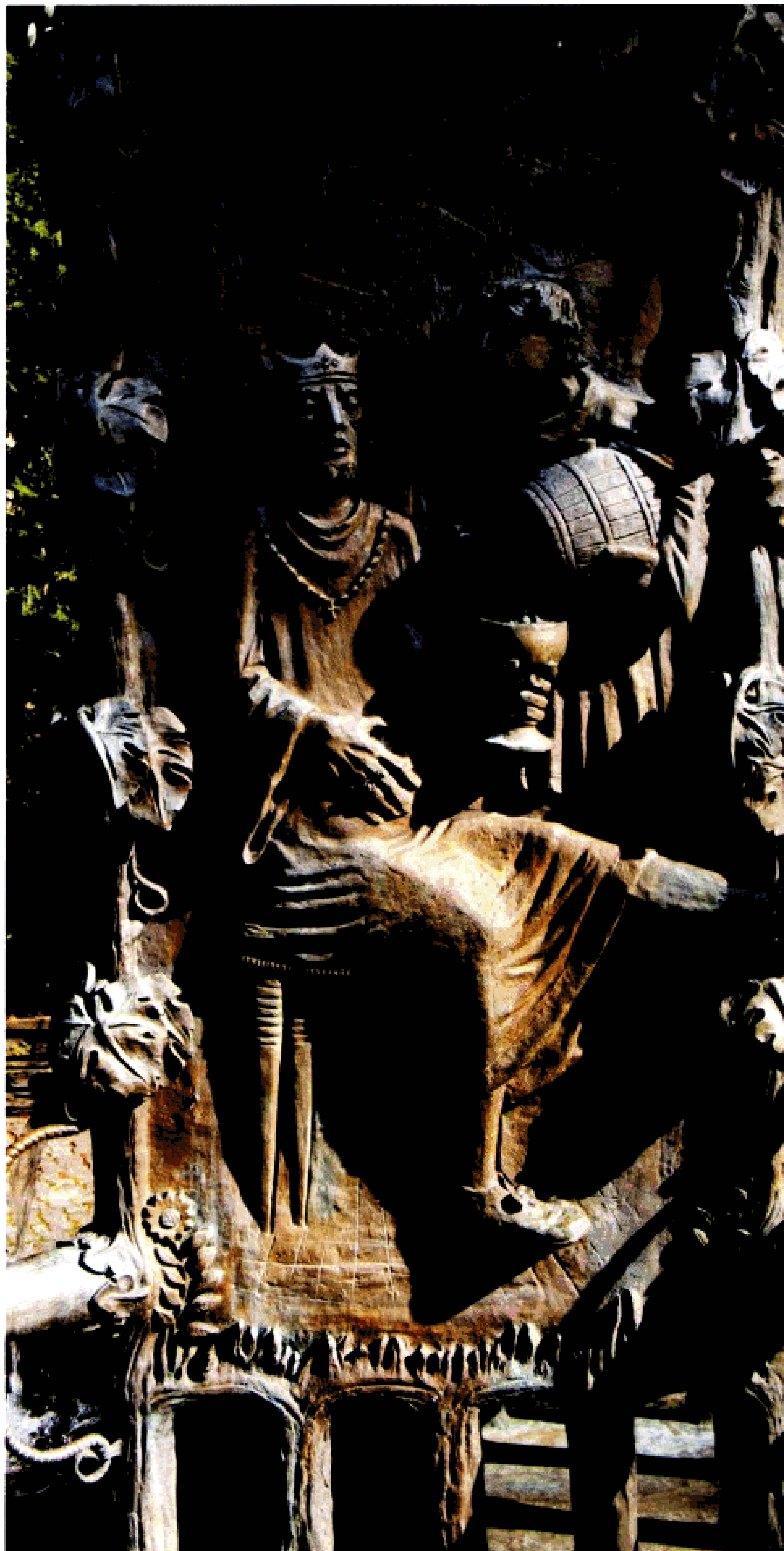




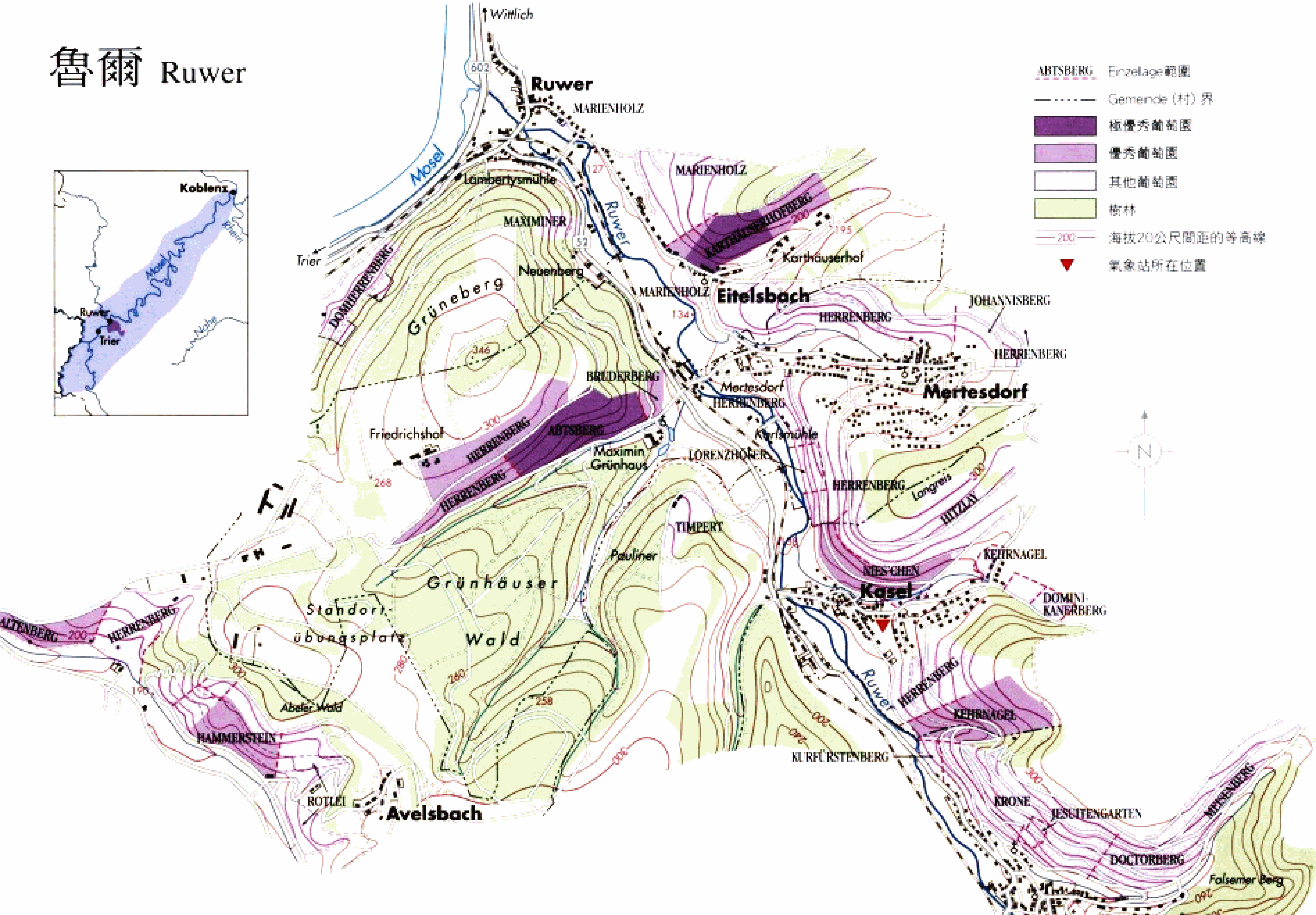








魯爾 Ruwer

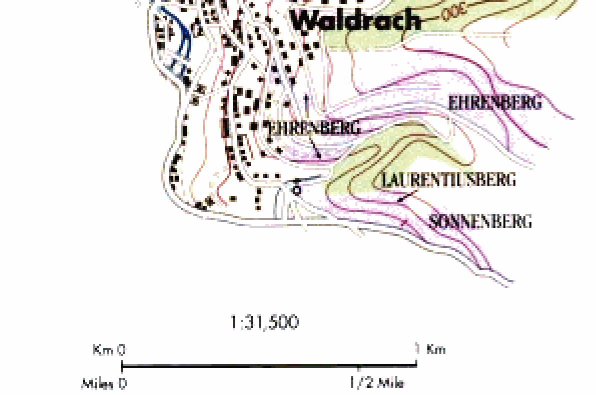


魯爾，不過是條小河；這裡的葡萄園總面積，不過只有一個金丘村落的一半。在全球暖化來臨之前，有很長一段時間，本地多數的葡萄酒都太淡且帶有尖銳的酸度。即便在今天，仍有許多較差的葡萄園荒廢著，它們的名氣不夠響亮，不足以為自己的酒辯護。但就像在薩爾區一樣，當狀況對了，奇蹟就會發生：這裡可以產出全德國口感最細緻的葡萄酒，輕柔又極其高雅，同時還充滿了細節。

Waldrach村是本區第一個酒鎮，出產不錯的清淡酒款，但也僅止於此。接下來的Kasel鎮要重要多了，規模龐大的von Kesselstatt酒莊和Trier市的Bischöfliches Weingut酒莊在這裡都擁有葡萄園。在氣候炎熱的年份，Kasel鎮也可以產出絕佳的酒款。不像其他許多德國的葡萄酒酒廠，偉大的魯爾區酒莊通常自己都會擁有一些頂尖的葡萄園。例如Mertesdorf鎮的Karlsmuhle葡萄園，就是Lorenzhöfer酒莊所獨有，釀出的精準酒款足以鼓舞人心。

Mertesdorf鎮和Eitelsbach鎮算不上是知名的產酒小鎮，但兩個村鎮都有一座非常重要的葡萄園，分別由全世界最優秀的酒廠所擁有。Eitelsbach鎮的Karthäuserhofberg葡萄園，驕傲地伸展在一座同名的舊修道院莊園上面，至今仍持續釀出頂尖的葡萄酒。越過小河來到Mertesdorf鎮，處於相同狀況下的Maximin Grünhaus莊園，也曾是修道院所有，其城堡正斜倚在河左岸的山腳下。在這一大片的山坡葡萄園上，最大的那塊稱為Herrenberg，最頂級的葡萄酒是Abtsberg（供修道院長飲用），而位置不那麼完美的那塊則稱為Bruderberg（供修士們飲用）。在Grünhaus的莊園底下，至今仍有地道可通往遠在上游8公里處的Trier市，羅馬時代的（也是實質上的）摩塞爾首府。

不在地圖內的Avelsbach村葡萄園孤立在西南方，位於Trier市區範圍之內，是屬於國營酒莊、Trier主教教堂以及著名的Thiergarten所共同擁有。這裡的葡萄酒和魯爾區很接近：非常細緻，有時甚至會有更明顯的香氣，並提供更立即的享受。



魯爾氣象觀測點：Kasel鎮 ▼

緯度／海拔：51.19°／200公尺

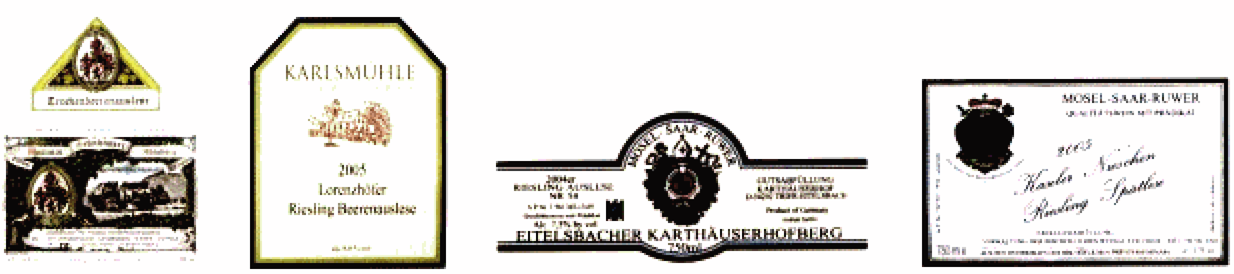
七月平均氣溫：17.5℃

年平均雨量：590公釐

十月採收季雨量：55公釐

主要種植威脅：黴病、成熟度不足

主要葡萄品種：麗絲玲、米勒-土高



◁即便是今天，還是有許多頂級酒廠的名稱反映出過去這裡曾經是由教會和修道院來維持當地的葡萄種植傳統。例如在新世紀找來新釀酒師的Maximin Grünhaus，以及Karthäuserhof都有修道院背景；至於Bischöfliche Weingüter，不用說一定是教會所擁有。

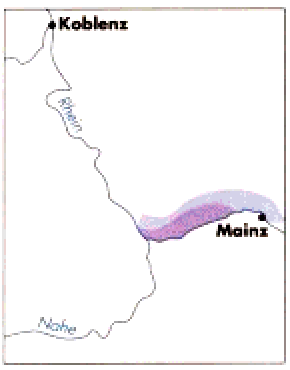
萊茵高 Rheingau

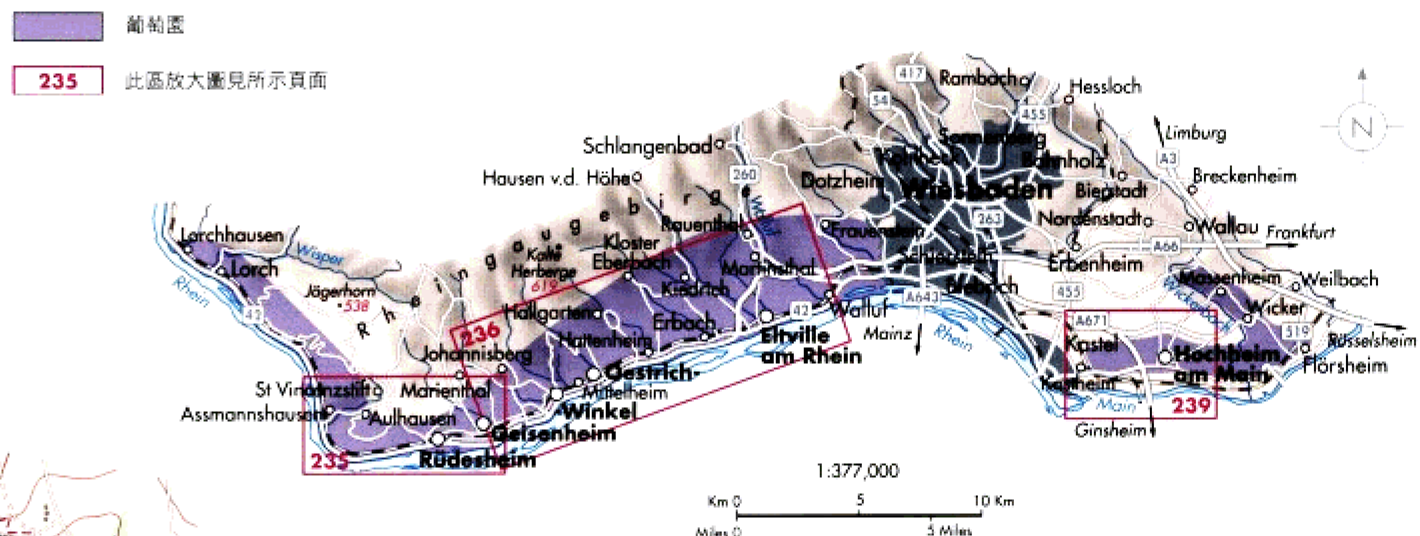
如果說萊茵河是全世界最偉大的葡萄酒河流之一，那麼擁有許多城堡和修道院的萊茵高曾經就是最能體現萊茵河雄偉、莊嚴及崇高的酒區。即便這項榮耀，如今看來似乎是讓給了法茲和萊茵黑森，但也無損於這塊絕佳河岸葡萄園的潛力。最好的萊茵高，可以融合深度、細緻度和有力的酸度，構成本區最宏偉壯麗的葡萄酒。

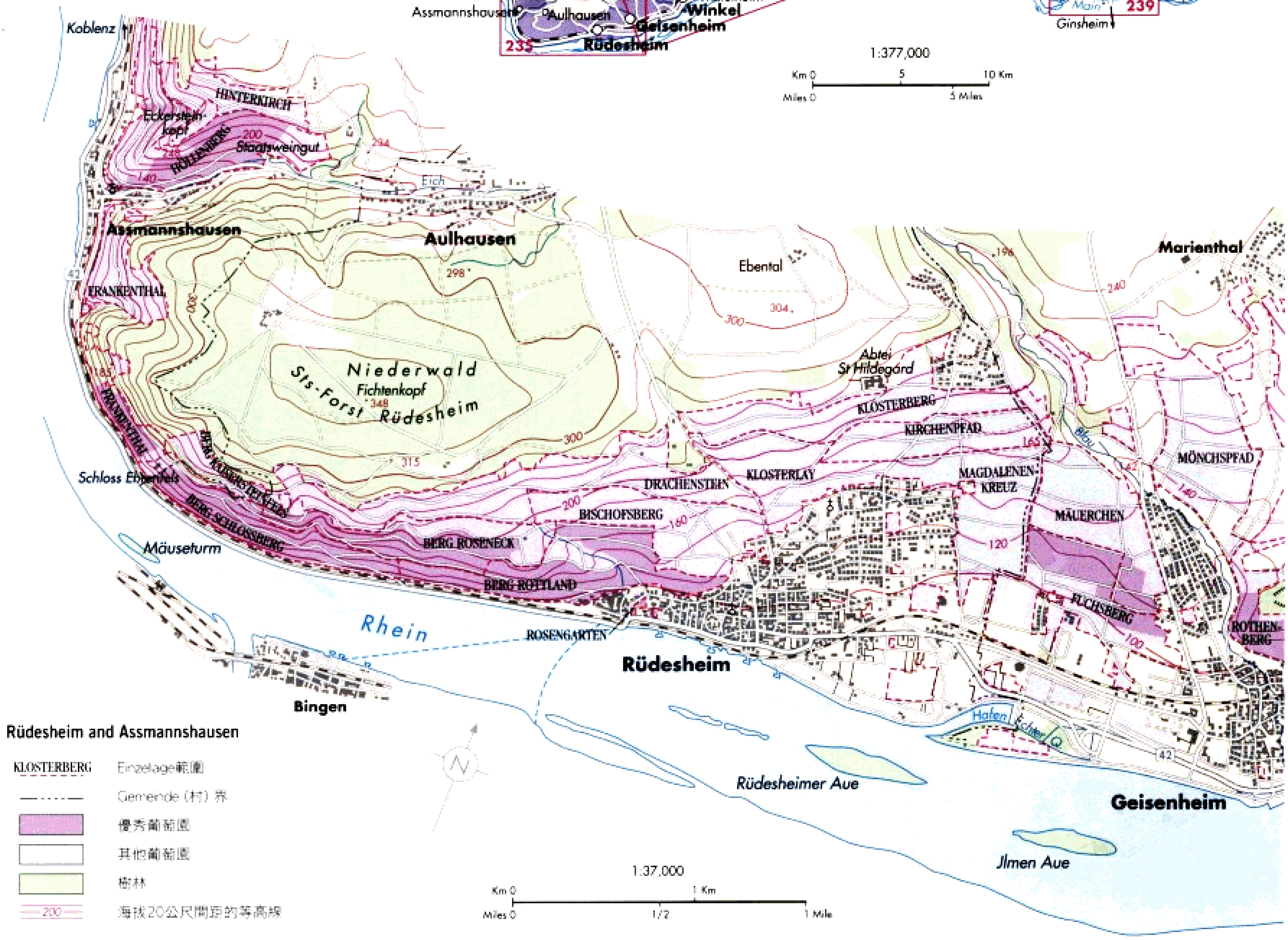
在萊茵高產區的西緣，南向的Rüdesheimer Berg Schlossberg是萊茵高最陡峭的山坡，幾乎筆直地墜落入河。Rüdesheimer Berg與其他村鎮不同之處，在於每個單獨的葡萄園名都有個Berg。在顛峰期（未必是在氣候最炎熱的年份，因為有時排水太好）時，這裡釀出的酒款非常頂尖，充滿了水果風味和力道，但同時又兼有細緻的細節變化。在較熱的年份，位於Rüdesheim鎮後面的葡萄園就有機會一展長才。Georg Breuer、Johannishof及Leitz，都是本地非常傑出的酒莊。

麗絲玲對於萊茵高的白酒產量，其重要性甚至比在摩塞爾區更為重要；但今天在萊茵高的葡萄園中仍有13%種的是Spätburgunder（黑皮諾）。在河岸彎向西北處的Assmannshausen鎮，如今已經不再是唯一的紅酒重鎮。

企圖心強且具有世界觀的酒農，例如Assmannshausen鎮的August Kesseler，革新了當地酒款的顏色和結構，使酒從淺淡、令人起疑的燻烤風味，轉變成顏色深濃、結構強健，並且經過木桶陳年。由Krone及Robert König等數家酒廠所釀製的Assmannshäusen Spätburgunder，至今仍是德國最富盛名的紅酒；Staatsweingut（國立釀造所）和von Mumm酒廠，也維持著高水準。至於Assmannshausen鎮非常特別的粉紅色貴腐葡萄酒Trockenbeerenauslese，則是令人尊崇的珍品。







萊茵高中心 The Heart of the Rheingau

在萊茵高的葡萄酒中，索價最高的是超級濃甜的Beerenauslesen和Trockenbeerenauslesen，這些酒不是用來搭佐食物。就連那些不那麼稀有的葡萄酒，也逐漸帶有甜味，不過近期的一些領導人物則謹慎地脫離這個傳統，就像他們在南部的許多同儕那樣。到了2005年，萊茵高的葡萄酒產中已有84%屬於不甜酒款，回復到百年前的情形。由頂尖酒農所組成的Charta組織，在1980年代就開始引領風潮，鼓勵低產量和Spätlese等級的不甜酒款。自1999年起，更由VDP酒農協會繼續高舉火炬，並將此類型中的最佳酒款命名為Erstes Gewächs。Erstes Gewächs的分類，是根據他們的2000年葡萄園分級所訂，在這項分級當中，全萊茵高的葡萄園有35%都被慷慨地視為Erste Lagen（一級葡萄園）。但在本書中，我們不依循此分類，而是在所有地圖上以淺紫色來標示我們認為品質較優的葡萄園，至於那些真正表現傑出的頂尖葡萄園，則是以紫色標示。

萊茵高氣象觀測點：Geisenheim鎮
緯度／海拔：49.59°／115公尺
七月平均氣溫：18.8℃
年平均雨量：537公釐
十月採收季雨量：45公釐
主要種植威脅：真菌類疾病
主要葡萄品種：麗絲玲、Spätburgunder（黑皮諾）

地圖上所看到的這塊寬闊延伸的南向山坡，北部有Taunus山脈屏障，南部又有來自遼闊萊茵河的反射熱，顯而易見是絕佳的葡萄種植地。這條超過半英哩寬的河流，不僅是成列的大型黑色遊艇的通道，並會在葡萄成熟時引發霧氣，導致灰黴菌生成。明顯屬於混合性的土壤，還包括各種不同型態的板岩、石英岩，同時也含有泥灰土。

位於本區西緣的Geisenheim鎮，是全球知名的葡萄酒教育和研究中心（特別是在葡萄種植方面）的所在地。從這裡再稍往上游及往上坡走，就是矗立在全是葡萄樹的平坦臺地上方的Schloss Johannisberg酒莊，在此可將Geisenheim和Winkel兩鎮之間的景致盡收眼底。即便今天這裡所產的酒，已經不再讓隔壁的Johannishof酒莊的酒款相形見絀，但這裡仍被認為是在18世紀時將稀有的貴腐甜酒引介到德國的酒莊。

位於Winkel鎮上方的Schloss Vollrads，是另一家傑出又有悠久歷史的酒莊，他們的酒仍在為如何展現最佳潛力而努力。不過就算是在Winkel鎮排名第二的次優葡萄園Hasensprung（意思是兔躍），都能釀出富有細緻變化的芬馥酒款。

Mittelheim是處在鄰近村鎮陰影下的一個小鎮；而Oestrich鎮最好的酒則產自Doosberg和Lenchen兩座葡萄園，不管是甜酒或不甜酒款都能表現出真正的特色，並且濃稠豐腴。Peter Jakob Kühn、Spreitzer以及Querbach等酒莊，在兩種類型的酒款上都有優異表現。

萊茵高的葡萄園在Hallgarten鎮達到最高點。富含泥灰質的土壤，在Würzgarten和Schönhell等葡萄園造就強勁、能夠陳年的酒款；儘管許多人認為Jungfer才是最好的葡萄園。Furst Löwenstein和Fred Prinz都是著名的酒廠。

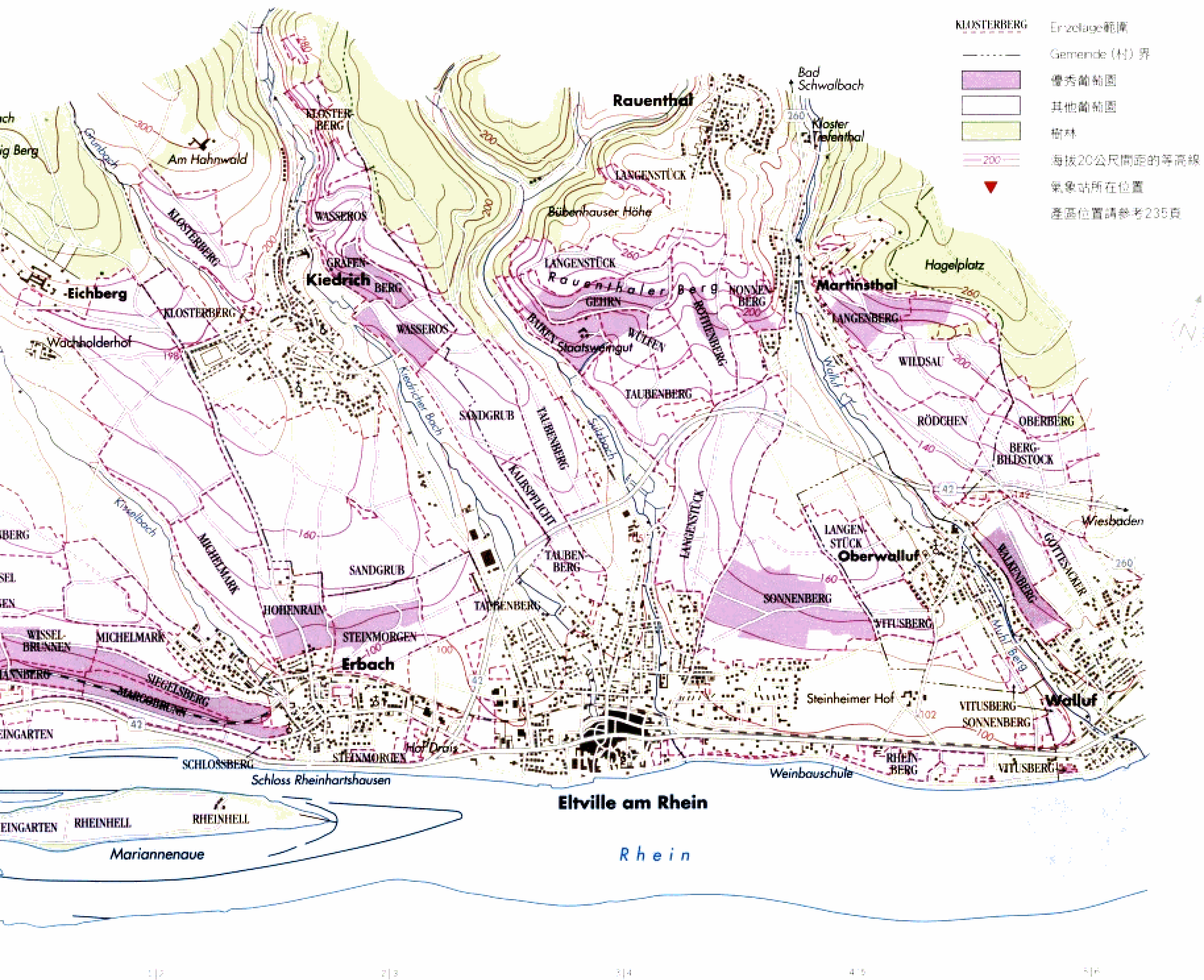
Hattenheim鎮的邊界回頭往山坡上延伸，涵蓋了山脊高處的Steinberg葡萄園，這塊由熙篤會修士在12世紀所創建及圈圍的葡萄園，就像是德國版的梧玖莊園。在一片樹木繁茂的山谷下，就是Kloster Eberbach修道院，當時這裡曾經被視為德國葡萄酒業的龍頭。想要讓Steinberg重新找回往日榮光的現任擁有者（國營酒莊），正在努力地將這裡改造成一個全新的酒莊。

Hattenheim鎮也像Hallgarten鎮一樣，土壤中都含有泥灰土。在該鎮東緣的Mannberg葡萄園，90%都握在Langwerth von Simmern酒莊手中。





以平緩的坡度朝向Geisenheim鎮的Kläuserweg葡萄園，其實是以鎮上的學術研究機構享有盛名而不是葡萄酒。氣候變化是研究人員眼前最關注的議題之一，而米勒-土高品種就是他們早期的一項研究成果。





曾經是熙篤會修道院的Kloster Eberbach，目前仍坐落在Hattenheim鎮上方的樹林間，遺世獨立卻散發光采，在它近九個世紀的悠久歷史中，始終令人心生敬畏。這裡有個稱為Cabinet的酒窖，就是Kabinett這個分級名稱的由來。

Nussbrunnen和Wisselbrunnen兩處葡萄園，也能釀出同樣優質的酒款。位於本鎮與Erbach鎮交界處的Marcobrunn葡萄園，由於距離河岸太近，讓其排水狀況看起來似乎很糟。但是產自鄉鎮邊界兩邊的葡萄酒，都有非常飽滿的風味，且經常是濃郁、水果風味明顯，還帶有香料的芬芳。受泥灰土影響甚鉅的Marcobrunn葡萄園，由Schloss Schönborn、Schloss Reinhartshausen、Staatsweingut以及Knyphausen等酒莊所共有。和Marcobrunn平行的葡萄園Erbacher Siegelsberg，品質就略遜一籌。

遠離河岸且位於海拔120公尺高的Kiedrich鎮的美麗哥德式教堂，是下一個地標，小鎮出產均衡度特別好且細緻地帶有香料風味的酒。Robert Weil（部分為日資）是本區最大的酒莊，生產過不少萊茵高產區最令人印象深刻的甜酒。雖然Gräfenberg葡萄園被視為本區的個中翹楚，但Wasseros的水準也毫不遜色。Robert Weil酒莊將注意力集中在他們所擁有的大量Gräfenberg葡萄園上，並設法從中生產出多到令人忌妒且極具說服力的Trockenbeerenauslesen酒款。

最後一個山丘小鎮，也是離河最遠的Rauenthal，可以產出風格相當不同的頂尖葡萄酒。複雜的Rauenthalers酒款是已故釀酒師Bernhard Breuer的酒莊所生產，至今仍名列德國最令人想望的酒款之列。貴族氣息濃厚的Baron Langwerth von Simmern及Count Schönborn兩人所生產的Auslesen酒款，和其他幾款由Rauenthaler Berg葡萄園的小酒農所釀製的酒一樣，酒中除了花香和香料味外，還兼有強勁的力道和細膩的風味，因而廣受好評。

Eltville鎮的葡萄酒產量較大，但品質卻不太特出。這個小鎮曾經是Staatsweingut（國營酒廠）的總部所在，這家酒廠的酒（特別是Steinberger酒款）過去也曾是頂尖酒款之一。

雖然沒有鄰鎮的響亮名氣，但Walluf和Martinsthal兩鎮的酒款也有著相同的好品質。JB Becker和Toni Jost是Walluf鎮上的明星酒廠，也是中萊茵最富盛名的生產者。

▼萊茵高的頂尖酒廠名單，已經不再是由歷史名廠專美於前，也包括了許多非常努力的個人酒廠。請注意Spreitzer酒標下方的三個拱形圖案，這是由Bernhard Breuer為干白酒所設立的Charta組織標誌。



霍赫海姆鎮
Hochheim

在萊茵高的極東處還有個令人驚喜的酒鎮霍赫海姆，因為中間隔著Wiesbaden市南部不規則的郊區而遠離前頁地圖上的葡萄園，「hock」這個代表德國白葡萄酒的字就是源自於此。小鎮的葡萄園位於溫暖的Main河北部平緩坡地，獨立於本區其他葡萄園之外。生產的優秀酒款，能夠在當地深厚的土壤和異常溫暖的中氣候環境下，產生出獨特、令人震懾的飽滿酒體和土地風味，可以比擬最頂級萊茵高酒款的品質，以及萊茵黑森Nackenheim -Nierstein的風格。

本鎮的酒農Franz Künstler及Domdechant Werner等人，為這個原本只容易讓人聯想到維多利亞女王（她造訪酒區時受到臣民的熱烈歡迎，甚至還因此造就了Königin Victoriaberg葡萄園和酒款以茲紀念）的原酒區，注入了新生命。

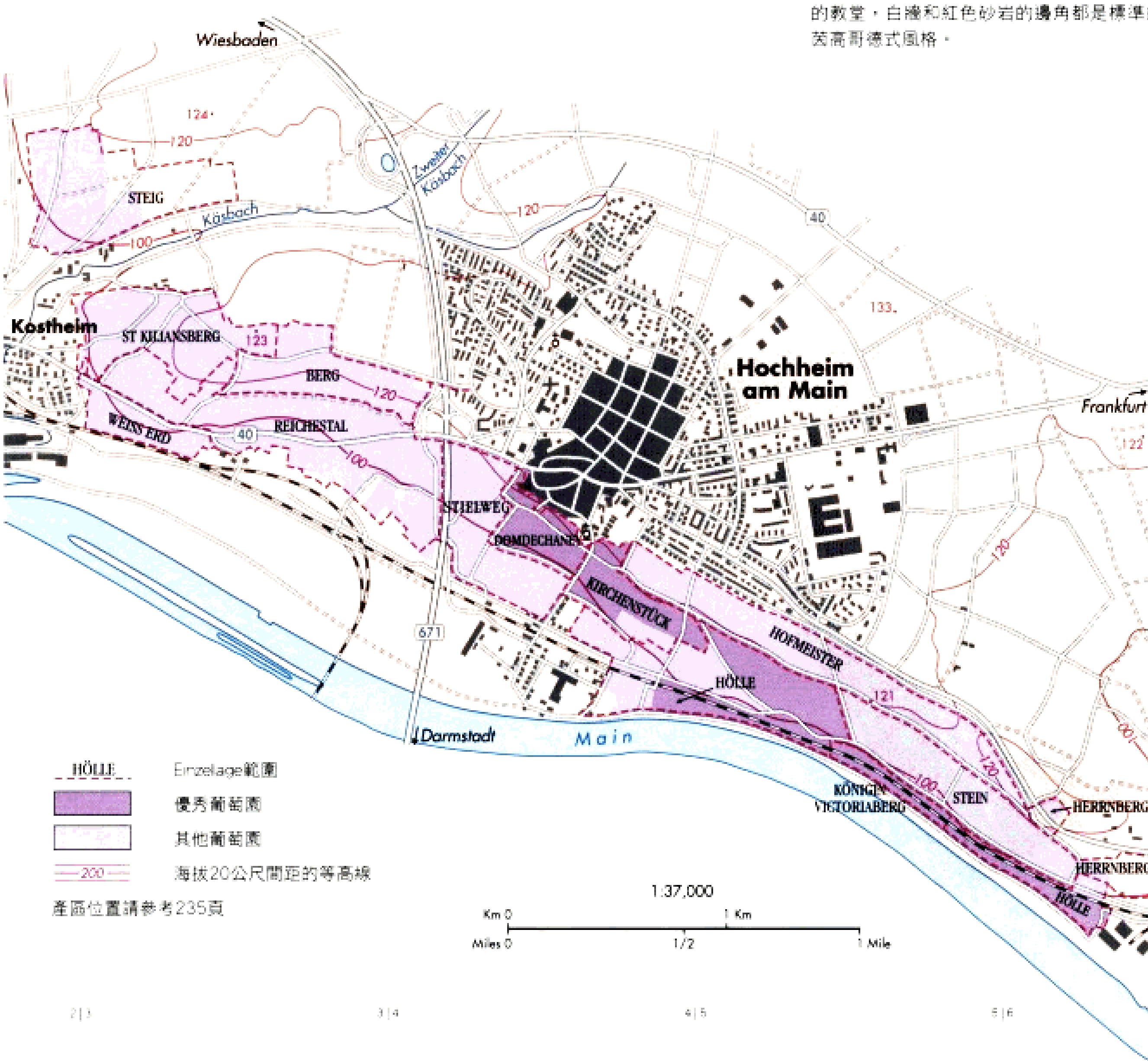
Kirchenstück葡萄園釀出了本區最優雅的酒，而Hölle及Domdechaney葡萄園，則有別於萊茵高特有的優雅風格，明顯屬於非典型的極濃厚酒款。

釀酒師Reiner Flick不只從Hochheim葡萄園釀出絕佳的不甜和甜味酒款，同時也讓東北部的歷史名園Wicker，重新贏得世人矚目（參見235頁萊茵高地圖）。

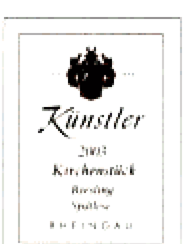


這座俯瞰著Kirchenstück葡萄園（見下方地圖）的教堂，白牆和紅色砂岩的邊角都是標準的萊茵高哥德式風格。

▼Künstler酒莊也從Kirchenstück葡萄園釀出幾款萊茵高最讓人欽佩的不甜麗絲玲；相較於隔壁的Domdechaney葡萄園，兩個不同園區的酒款，顯然各有完全不同的獨特風貌。





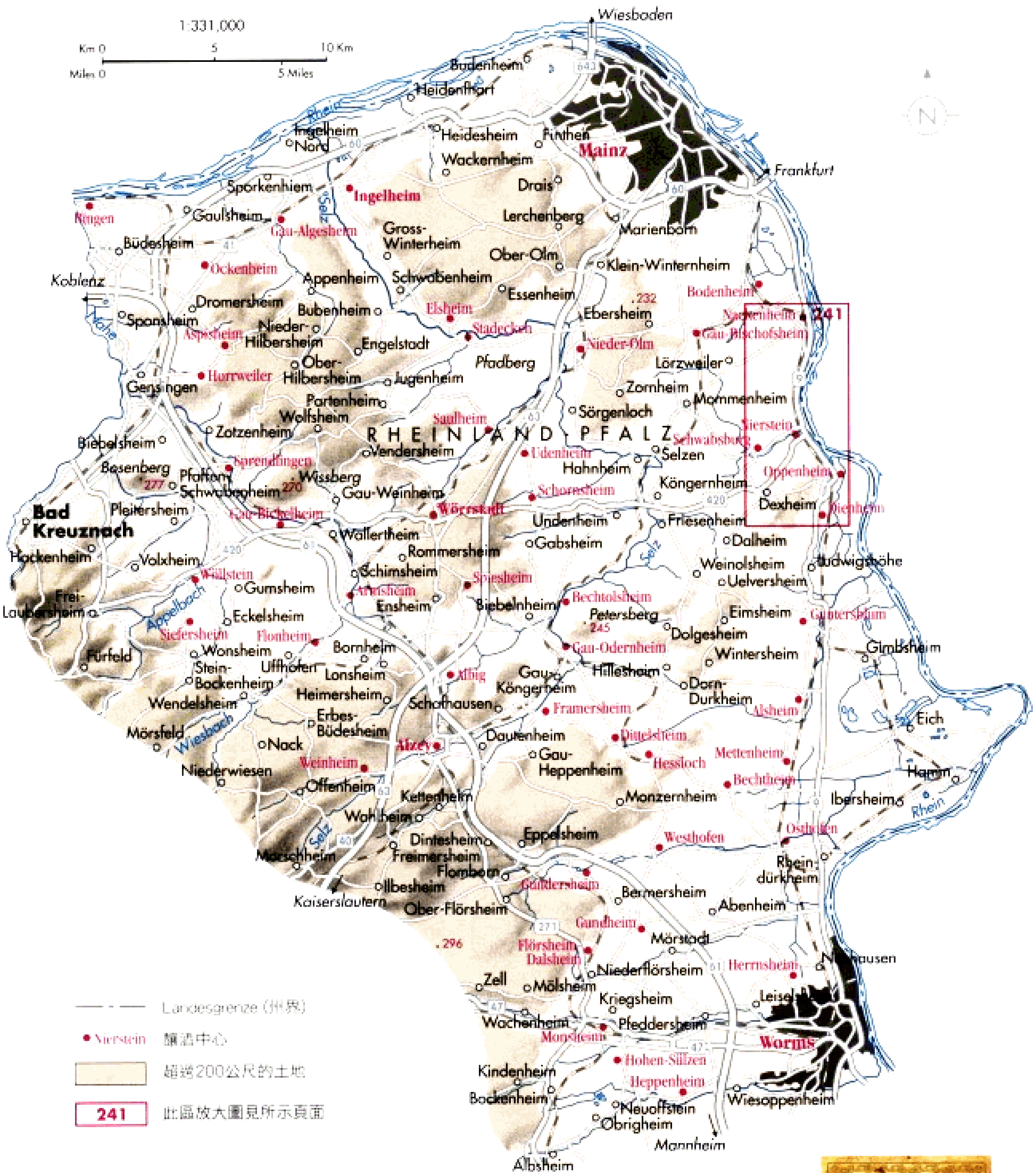


萊茵黑森 Rheinhessen



多年以來，德國境內這塊位於萊茵河河彎處、規模最大的葡萄酒酒區（東部和北部圍繞著河流，西部毗鄰那赫產區，南部則有法茲產區），看來卻像是處於靜止狀態。儘管在著名的葡萄酒鎮Nierstein及鄰近地區還有一小部分的優質酒廠，但是在其他地區卻大量生產出枯燥乏味、調配平淡無奇，然後以Liebfraumilch、Niersteiner Gutes Domtal及其他類似名義銷售的葡萄酒。

然而，今天的萊茵黑森卻和法茲產區一樣，都是德國最令人興奮的葡萄酒產區。本區包括150多個村鎮名幾乎都帶有「heim」字尾的村莊，葡萄酒只是眾多產物之一；及至世紀之交，已經可以明顯看出這個超過30公里寬、50公里長的酒區即將有很大的改變。一群受過良好訓練、動機清楚且旅行經驗豐富得令人忌妒的年輕釀酒師們（很多甚至只有二十歲出頭）向世人證明，不是只有在萊茵河上方的陡峭梯田才能釀出好酒，即使是在單調、高低起伏、肥沃、同時種有多種作物的河岸後方地區，也能產出具有完成度、高品質、令人振奮的好酒，足以和那些史上知名酒區生產的最佳酒款相提並論。這些年輕的釀酒師中有不少是Message in a Bottle、Rheinhessen Five及Vinovation等類似組織的成員；而成立這些組織的動機，特別是受到南部酒鎮Flörsheim-Dalsheim附近的Philipp Wittmann和Klaus Peter Keller這兩位傑出鄰居所啟發。



過去，Nierstein鎮附近的Rheinterrasse（一度被稱為Rheinfront）葡萄種植區，曾是我們（或任何其他人）唯一需要費心在萊茵黑森地圖上標出細部的產區；而今天這項革命正發生在以前聞所未聞的小村鎮身上。

Dittelsheim鎮能揚名立萬，應該要感謝Stefan Winter，而Siefersheim鎮（遠在本區西部，有「萊茵黑森的瑞士」譽稱）則要感謝Wagner-Stempel酒莊；Hohen-Sülzen鎮要歸功於Battenfeld-Spanier，Bechtheim鎮是因為有Dreissigacker，而Weinheim鎮的功臣則是Gysler酒莊。在這許多個案中，他們並不需要篳路藍褸地重建歷史名園，因為萊茵黑森早在羅馬時代就已經開始種植葡萄了。查理曼大帝的叔叔，曾在西元742年將Nierstein鎮的葡萄園獻給烏茲堡市（Würzburg）的主教轄區，至於麗絲玲葡萄（當時被稱為Russling）出現在此地的記載，則可上溯至1402年。



▶ 這些酒廠中，有不少在幾年前還鮮為人知。Flörsheim-Dalsheim村的Keller，以及附近Westhofen村的Wittmann酒廠，都是萊茵黑森第一波新浪潮的釀造者。這些生產者向世人證明，即使不是在眾所矚目的Rheinterrasse（詳見右頁地圖）地區，也能釀出偉大的葡萄酒。

從麗絲玲葡萄園所覆蓋的稻草，可以看出這家歷史悠久的Freiherr Heyl zu Herrnsheim酒莊，就像環保意識高漲的德國許多其他酒廠一樣，都改採有機方式來培植葡萄。

這些新浪潮的釀酒師們，一貫地回歸了傳統的釀酒方式，包括最明顯的低產量，以及使用自然環境中的酵母而非添加培養的酵母。結果就是酒質變得更濃烈，但卻比一般的德國葡萄酒更緩慢地展現香氣。當然，這些新釀酒師的嘗試也不是只有麗絲玲品種。

所有德國葡萄酒產區所栽種的葡萄品種，都沒有像這裡如此豐富多樣。即使是曾經很普遍的米勒-土高，在所有萊茵黑森的葡萄園中也只占有16%。這個地區，曾經是廉價德國品牌及混釀酒款的主要原料供應者，但如今就算是這些酒，也都很可能含有更多的麗絲玲，因此米勒-土高的分布就比過去少了。麗絲玲是目前萊茵黑森種植面積排名第二的品種，雖然重要性不如Dornfelder葡萄（用來釀製帶有果味的紅酒）。希爾瓦那、Portugieser、Kerner、Spätburgunder（黑皮諾）、Scheurebe以及灰皮諾，在本區葡萄園的占有率分別從4%到9%不等。

有項傳統特色則保留了下來：多數萊茵黑森的葡萄酒仍舊比*halbtrocken*（半干）更甜。雖然本區許多最好的新浪潮酒款都是完全不甜的，但是只有摩塞爾和那赫的干白酒比例低於萊茵黑森。

希爾瓦那葡萄在萊茵黑森有著特別漫長且顯赫的歷史，而且還能在今日找到兩種非常不同的風格。大部分的希爾瓦那酒款，都是屬於口感清爽、適度帶著水果風味且適合盡早飲用的類型（特別是用來搭配當地人熱愛的夏初白蘆筍）。但是Keller和Wagner-Stempel所釀的卻是力道強勁、帶有土地風味的不甜版本，濃厚且具有絕佳的陳年潛力。

幾個世紀以來，Worms一直是萊茵河流域的重要城市之一，1521年開除宗教改革家馬丁路德教籍的那場著名會議就是在此地舉行。在聖母院（Liebfrauenkirche）附近的Liebfrauenstift-Kirchenstuck葡萄園，因為是Liebfraumilch酒款名稱的由來而敗壞了名聲，差一點也毀了德國葡萄酒的聲譽。不過Schembs和Valckenberg這兩家酒廠，目前已經從這塊葡萄園釀出可以更嚴肅以待的酒款。

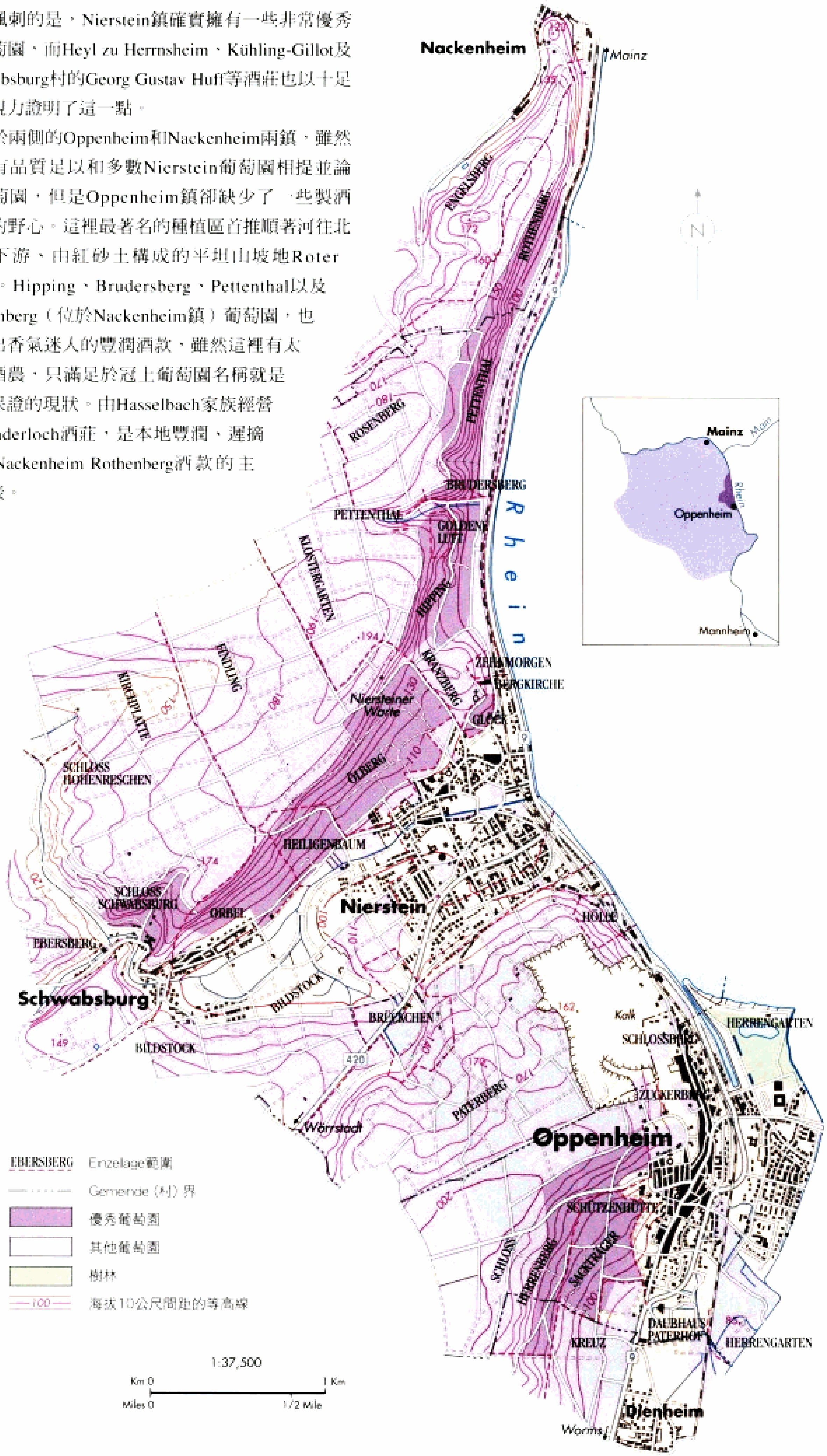
在萊茵黑森的另一端，隔著萊茵河與Rüdesheim鎮（見235頁）對望的小鎮Bingen鎮，則是在一級園區Scharlachberg的陡峭斜坡上擁有絕佳的麗絲玲葡萄園。

再往南，Wonnegau產區目前已經是好幾家優質酒廠的根據地，種植的葡萄品種不只是傳統廣為人知的希爾瓦那，還包括麗絲玲。不過歷史上，萊茵黑森最著名的葡萄園都集中在地圖上那塊短短的Rheinterrasse（德文意思是「萊茵河階地」）產區。

論名氣，Nierstein鎮或許不輸巾摩塞爾區的貝卡斯特。部分原因是鎮區大小以及兩地酒農的數目（曾經多達300家，目前則是迅速下滑），這些生產者最早是為了本區的品質而來，而如今主要是因為這個名字已被廣泛且不知羞恥地濫用在那些完全產自Nierstein鎮以外的Niersteiner Gutes Domtal酒款上。諷刺的是，Nierstein鎮確實擁有一些非常優秀的葡萄園，而Heyl zu Herrnsheim、Kühling-Gillot及Schwabsburg村的Georg Gustav Huff等酒莊也以十足的表現力證明了這一點。

位於兩側的Oppenheim和Nackenheim兩鎮，雖然也擁有品質足以和多數Nierstein葡萄園相提並論的葡萄園，但是Oppenheim鎮卻缺少了一些製酒方面的野心。這裡最著名的種植區首推順著河往北流向下游、由紅砂土構成的平坦山坡地Roter Hang。Hipping、Brudersberg、Pettenthal以及Rothenberg（位於Nackenheim鎮）葡萄園，也能釀出香氣迷人的豐潤酒款，雖然這裡有太多家酒農，只滿足於冠上葡萄園名稱就是銷售保證的現狀。由Hasselbach家族經營的Gunderloch酒莊，是本地豐潤、遲摘型的Nackenheim Rothenberg酒款的主要代表。

真正的Niersteiner酒款，都會標出本頁地圖上所出現的詳細葡萄園名稱。最好的還是麗絲玲，雖然許多年來有些優質的白皮諾和灰皮諾也釀出了不少好酒。



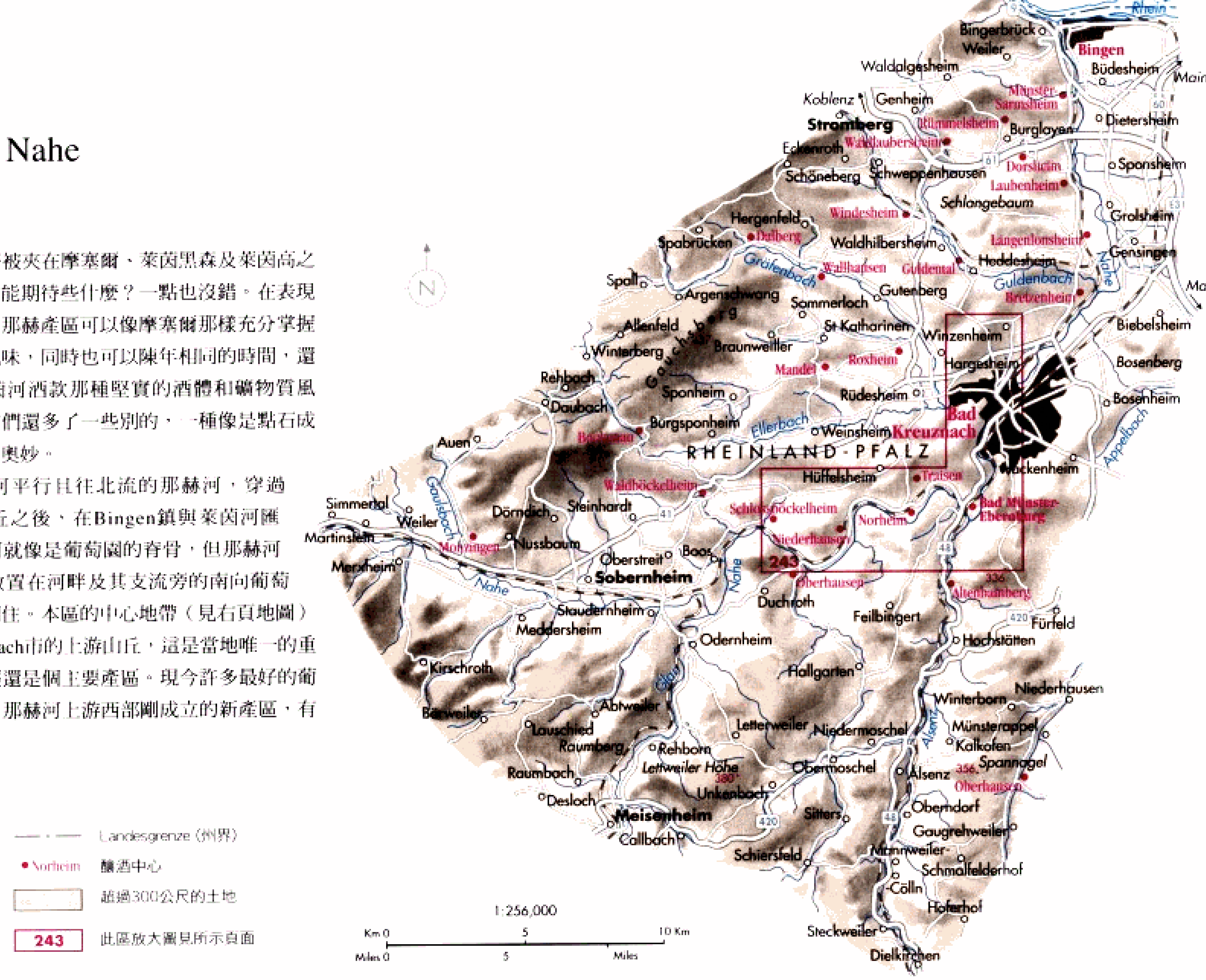




那赫 Nahe

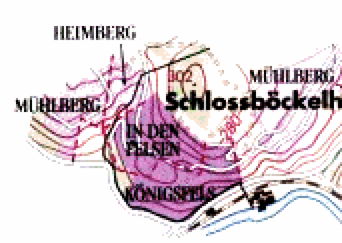
對一個正好被夾在摩塞爾、萊茵黑森及萊茵高之間的產區，您能期待些什麼？一點也沒錯。在表現絕佳的時候，那赫產區可以像摩塞爾那樣充分掌握葡萄的濃郁風味，同時也可以陳年相同的時間，還能散發出萊茵河酒款那種堅實的酒體和礦物質風味。此外，它們還多了一些別的，一種像是點石成金如幻術般的奧妙。

跟摩塞爾河平行且往北流的那赫河，穿過Hunsrück山丘之後，在Bingen鎮與萊茵河匯流。摩塞爾河就像是葡萄園的脊骨，但那赫河不同，它被散置在河畔及其支流旁的南向葡萄酒區給團團圍住。本區的中心地帶（見右頁地圖）是Bad Kreuznach市的上游山丘，這是當地唯一的重要城鎮，曾經還是個主要產區。現今許多最好的葡萄酒，都產自那赫河上游西部剛成立的新產區，有





打從1987年起的每年八月，畫家Johannes Helle都會回到Burg Layen村的Schlossgut Diel酒廠，在酒窖的酒桶上畫上一個新面孔。左圖是2006年份的畫作，對絕大部分的德國酒區來說，2006年是個難得的連續好年份之一。



些則是產自下游的支流谷地，而且幾乎都是出自極具天份，在晚近才享有國際聲譽的釀酒師之手。要在這裡的頂尖葡萄園工作，一點都不比摩塞爾容易，酒農數目正在逐漸減少。

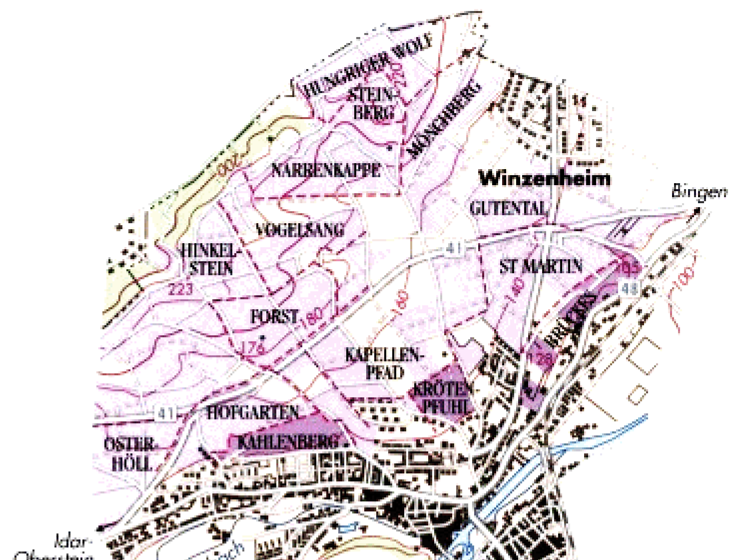
留下來的酒農，葡萄園中種植約占總種植面積四分之一的高貴的麗絲玲；緊追在後的米勒-土高品種，則銳減到只剩13%。Dornfelder葡萄是本地排名第三的紅酒品種，因為本區產酒中有近四分之一是紅酒，而且幾乎只在德國銷售。或許那赫白酒大都還是釀成果味濃郁的甜潤風格，但Oberhausen鎮的Helmut Dönnhoff酒莊卻向世人證明，有些葡萄園也能生產極為出色的干白酒，例如Niederhausen鎮的Hermannshohle葡萄園。

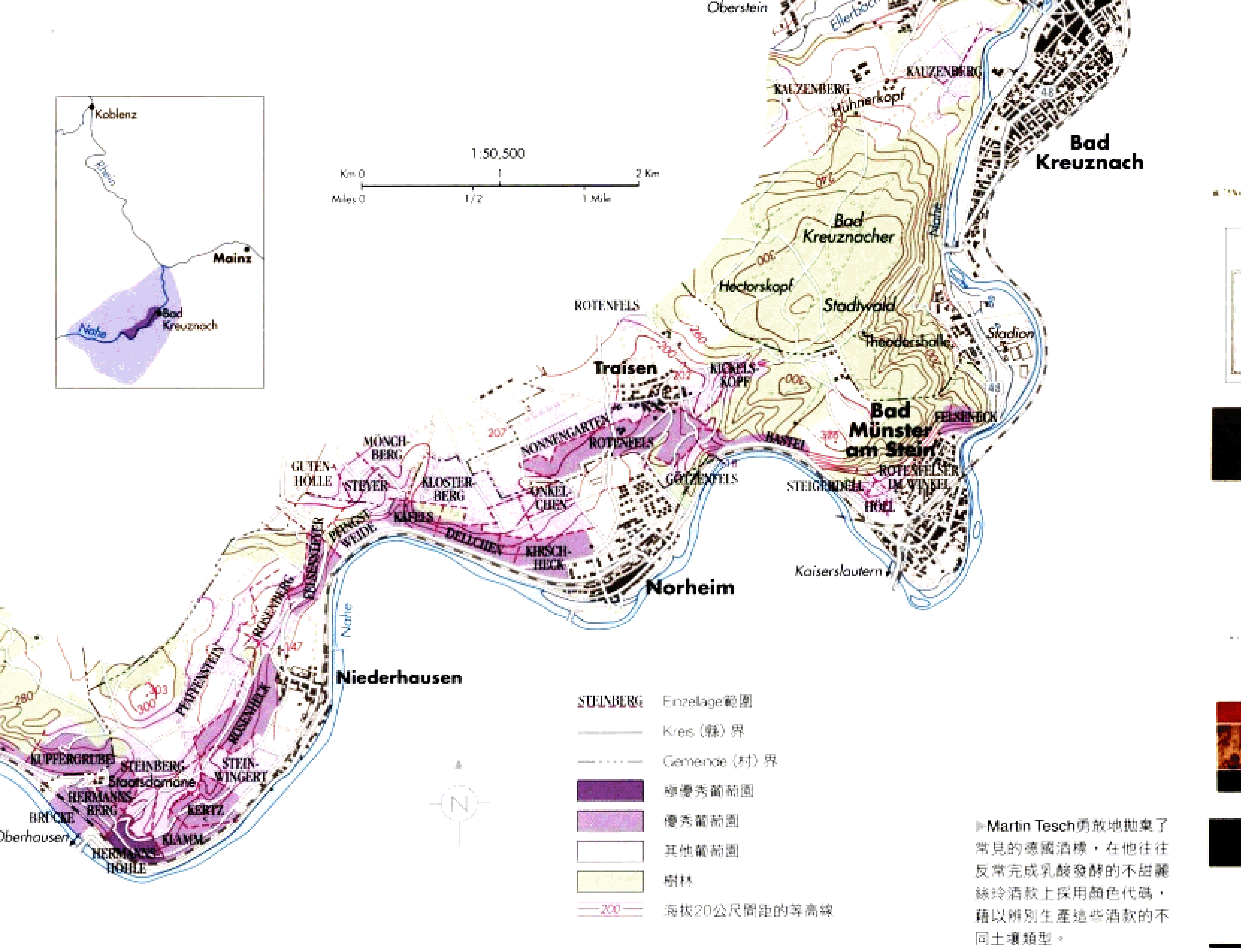
地圖未標出的上游地區，最著名的葡萄園是西方約10公里處Monzingen鎮附近的兩個一級葡萄園：一個是位於多石板岩上的Halenberg；另一個是含有更多紅色壤土，且帶有一定香料風味的Frühlingsplätzchen。Emrich Schonleber酒廠，生產本區最傑出的甜酒和不甜酒款，很有可能是繼Dönnhoff酒莊之後，那赫產區最優秀的釀製者。Schäfer-Fröhlich則是另一家傑出的酒莊。

那赫產區偉大葡萄園的集中地，從右圖可以看出，就位於那赫河蜿蜒流經Schloss Böckelheim、Oberhausen、Niederhausen及 Norheim一帶的左側南向河岸。這裡曾經在1901年就由普魯士王國考察員予以分級（在1990年代曾由VDP重繪，用來作為評定葡萄園品質的參考基礎）。當時的Niederhäuser Hermannshöhle葡萄園被評為第一級，因而促使普魯士政府於次年在這裡興建了一家新的Staatsweingut（國營酒莊）。為了闢建葡萄園，當時由服刑的囚犯負責清除長著濃密低矮樹叢的山丘及老舊的銅礦脈，其中也包括今日擁有高聳城牆和梯田葡萄園的Schlossböckelheimer Kupfergrube（意思是銅礦）。自此之後，這裡的葡萄酒開始就挑戰歷史悠久的Felsenberg葡萄園，角逐Schlossböckelheim鎮最頂尖葡萄園的寶座。

打從1920年代起，那赫國營酒莊以及其他幾家位於Bad Kreuznach市的大酒莊，就以本地生產的葡萄釀出如多石的自然景觀般壯麗又帶有濃烈礦物質風味的卓越酒款。1930年，那赫終於獲得獨立葡萄酒產區的認可，不過區內頂尖酒農的名氣一直都比葡萄酒區來得響亮。

自1980年代末期，由於國營酒莊已無法再繼續像以往一樣扮演主導角色，因此目前被冗長地改稱為Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim的這家酒廠，已換由私人來經營。Bad Kreuznach市另一







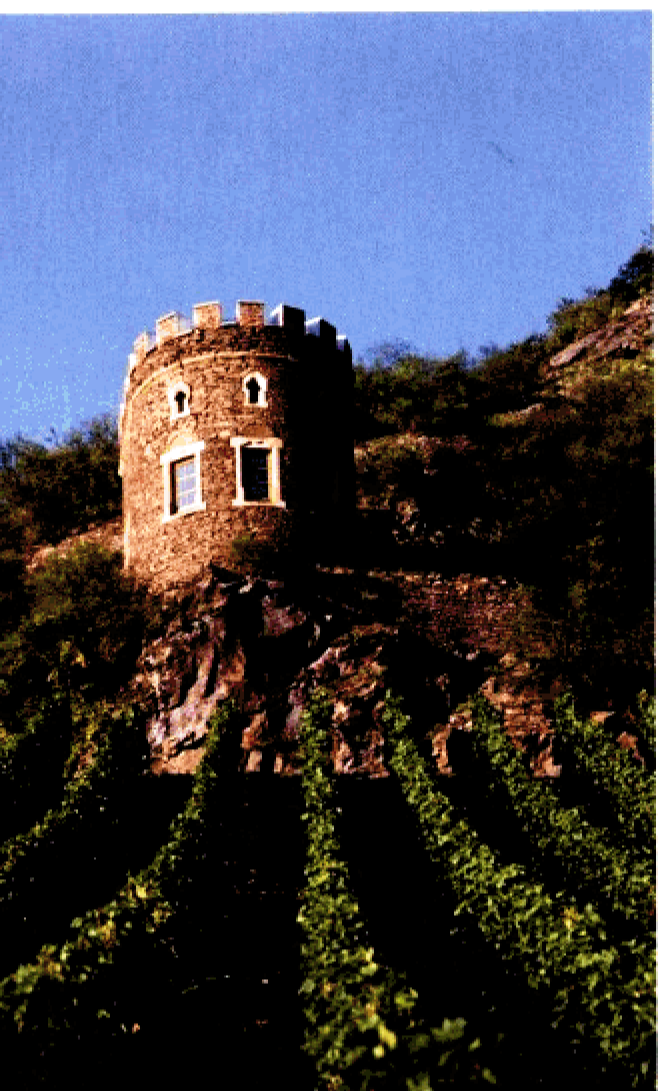
▶Martin Tesch勇敢地拋棄了常見的德國酒標，在他往往反常完成乳酸發酵的不甜麗絲玲酒款上採用顏色代碼，藉以辨別生產這些酒款的不同土壤類型。

個名噪一時的偉大酒莊，同樣也風光不再地出售許多手上的葡萄園。這場騷動的最大受益者，要算是Oberhausen市的Hermann Dönnhoff酒莊，該酒莊目前由第二代的Helmut負責經營，被認為能在各種甜度上都釀出頂尖的麗絲玲酒款。

紅色的火山斷崖Rotenfels（意思是紅岩）就在小城Bad Münster上游的河彎處，據稱是歐洲在阿爾卑斯山以北的最高峭壁，它在此阻擋了河道，並產出頂級的葡萄酒，特別是Dr Crusius酒莊所生產的酒款。在斷崖底部有個高30公尺的光禿碎石堆及紅土組成的向陽矮坡，就是一度大名鼎鼎的Traiser Bastei葡萄園。

從這裡往下游走，位於地圖北部之外的是逐漸展露活力的葡萄酒產區。位於Langenlonsheim鎮的Martin Tesch酒莊，將令人稱羨的成熟葡萄園精華封藏在單一葡萄園的不甜酒款中，並以極其醒目的標示方式展現超摩登的流行感。Dorsheim這個小鎮，則因為Schlossgut Diel酒莊的葡萄酒作家Armin Diel推出的一系列不時引來讚嘆的酒款，而躍上葡萄酒地圖；反觀Kruger-Rumpf酒莊，則是從那赫河和萊茵河匯流處、幾乎位於Bingen市郊的Münster-Sarmsheim葡萄園釀出令人興奮的酒款。

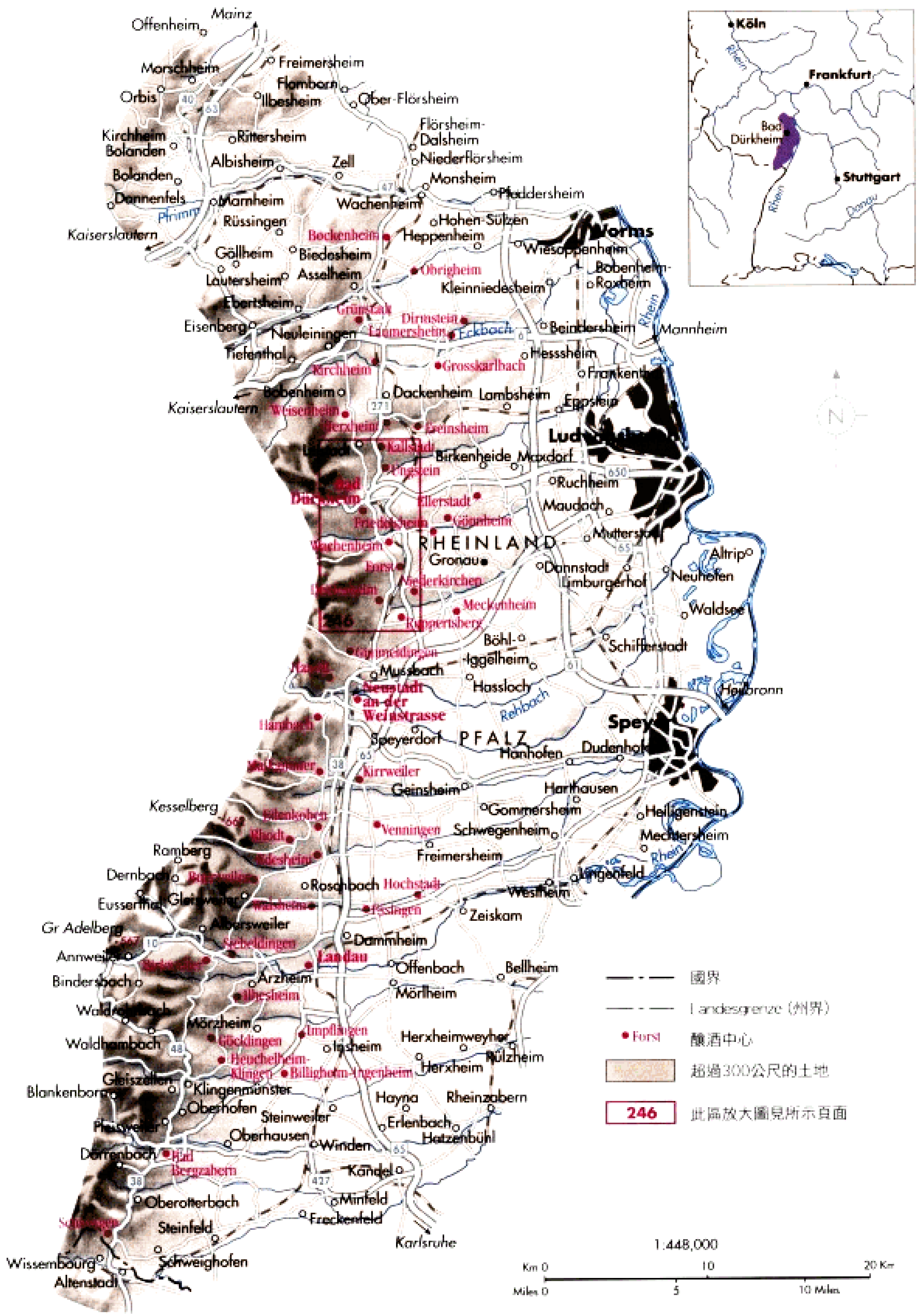
這個原來被稱為Türmchen（小塔）的工人倉庫經過Dönnhoff酒莊重新整建為品酒室，俯瞰著Schlossböckelheim鎮這塊受到屏障的Felsenberg葡萄園東緣。自2006年起，酒莊還首度推出了一款名為「Türmchen selection」的特選麗絲玲。



法茲 Pfalz

法茲（英文名一度為Palatinate）是德國最大且毫無疑問是目前最讓人感到興奮的葡萄酒產區，這塊位於阿爾薩斯北部、綿延80公里的廣大葡萄園區，就坐落在弗日山脈在德國的延伸支脈Haardt山脈的背風處。

一如阿爾薩斯，這裡也是德國境內陽光最盛及最乾燥的地區，在果園之間點綴著半是茂林及花海的迷人小村鎮，看起來就像是一個更棒且陽光普照的半童話世界。錯綜複雜的「葡萄酒之路（Deutsche Weinstrasse）」，也跟阿爾薩斯的「葡萄酒之路」（the Route du Vin of Alsace）一樣開始於德國的門戶（國境旁的Schweigen的確有一座巨大的關隘），並在往北穿過葡萄園和村鎮之後，在Mittelhaardt地區（見下頁地圖）抵達終點。以往法茲區的葡萄酒，有很大一部分是由效率極佳的釀酒合作社所生產，他們不但革新了比較非正規的舊有製酒方式，並使得此區成為著名的平價酒款供應地。不過如今的法茲產區，則因為嚴謹又具企圖心的個人酒廠數目逐漸增加而聞名。許多比較年輕的釀酒師都隸屬於Junge Pfalz、Freunde、Pfalzhoch以及Südpfalz Connexion一類的組織，藉此建構自己的專業知識、銷售技巧及自信。



麗絲玲是本區種植最廣的品種，但紅酒風潮同樣也席捲了法茲區。到了2005年，當地所產的葡萄酒已經有超過40%是紅酒；此外，Dornfelder葡萄也斷然地取代了米勒-土高，成為種植面積第二的品種。由於市場對Liebfraumilch白酒的需求降低，使得米勒-土高的種植面積因此降到幾乎和更不顯眼的紅葡萄品種Portugieser一樣。除此之外的其他各品種，約占去本區種植面積的45%。法茲是德國境內有各類不同性質的紅白品種聚集的產酒地區，包括整個皮諾家族，尤其是口感不甜、通常經過木桶陳年的餐酒。不管有沒有經過橡木桶處理的三種不同顏色的皮諾（白皮諾、灰皮諾和黑皮諾），在本區都有深厚基礎，甚至連卡本內-蘇維濃葡萄都可以在此成熟。在法茲的三瓶葡萄酒中，就有兩瓶屬於不甜酒款。

本區南部生產鄉村酒的無名產區，與Mittelhaardt產區那些德國最大、最知名且早在高價酒和出口市場闖下名號的另一個世界的酒莊之間，曾經有個界線清楚的分水嶺，那就是Neustadt an der Weinstrasse鎮（見246頁地圖）。

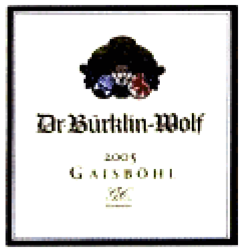
這樣的情況，卻在1980年代和1990年代有了很大的改變。散發出水果風味、真正令人感到興奮的酒款開始自各地酒廠冒了出來：南到Siebeldingen村的Rebholz酒廠（特別以布根地品種聞名），以及在Neustadt-Haardt村中以固有方式證明，即使是像Scheurebe、Rieslaner及Muskateller等非主流的葡萄品種也能有絕佳表現的Müller-Catoir酒廠。這股風潮，幸運地一如在萊茵黑森那樣，得以由新一代繼續維繫。這些年輕的酒農把降低產量和不甜風格視為理所當然，此外，他們還很堅決且有耐心地想要從每個品種及每個葡萄園中，盡可能去找出各種未被嘗試或無人知曉的新的可能性。今天，對葡萄酒品質有高要求的消費者可以找到各種引人入勝的法茲葡萄酒，這些酒款可能是釀自維歐尼耶或山吉歐維列葡萄，使用的也可能是各種更傳統的葡萄品種。優質酒款的產區範圍，北至Laumersheim村，南到Schweigen村，東達Ludwigshafen市郊的Ellerstadt村。

至於在Mittelhaardt區，則仍是由麗絲玲繼續稱霸。Mittelhaardt麗絲玲的特質在於像蜂蜜般的甜美濃醇和酒體，並有令人震撼的酸度加以均衡，即使是釀成干型或半干型的酒款。這和薩爾那種具有鋼鐵般銳利酸度的酒款截然不同，酒精濃度也較高。

歷史上，有三家最主要的著名酒廠主宰著法茲的這塊核心產區：Bürklin-Wolf酒莊（最近改以自然動力法種植，並脫離了被他們認為是標準鬆散的VDP），還有von Bassermann-Jordan及von Buhl這兩家酒莊。但是過去他們特有的優越品質，如今在從四面八方湧入、原創性十足的釀酒師包圍之下，優勢已然漸漸喪失。

位於各酒村西部山坡上的單一區塊葡萄園，通常最能攀登到甜美濃醇的頂峰。南部的Ruppertsberg村，是進入Mittelhaardt的第一個酒村之一。頂級葡萄園（包括Linsenbusch、Hoheburg、Reiterpfad、Nussbien、Spiess）全位於日照充足的緩坡，且主要種植麗絲玲的村莊。



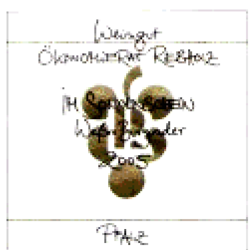














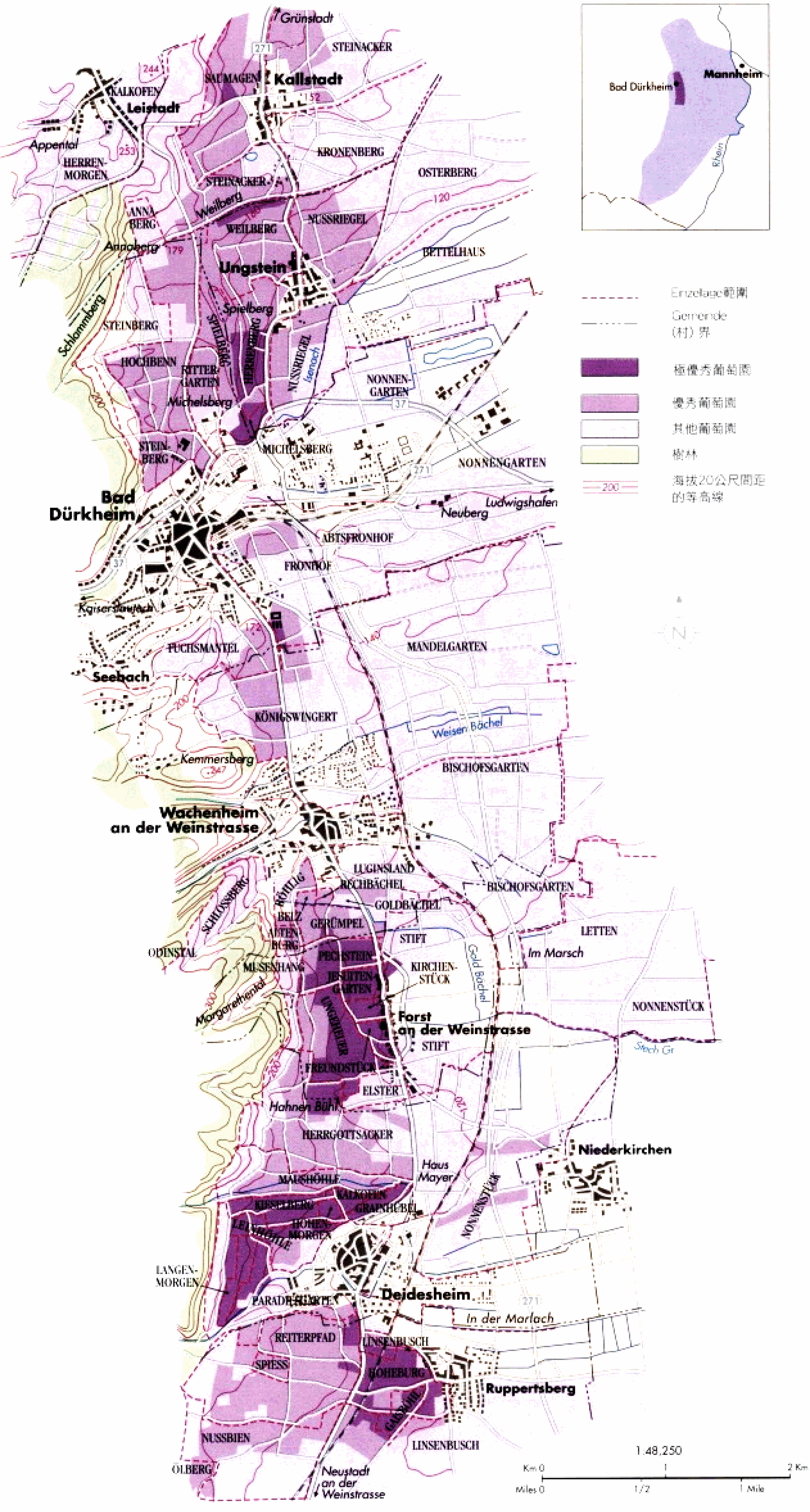


◁這些頂級葡萄酒的風味由上而下愈趨飽滿濃厚，依序是五款麗絲玲（一款Kabinett、三種不甜的酒款以及一款Auslese），接著是一款Müller-Catoir酒廠所產的甘美、甜而順口的Rieslaners，以及一款極受歡迎的白皮諾和一款頂級黑皮諾。

對於如此乾燥的一個地區，就像一般預期的，紅酒在法茲區也變得愈來愈重要了。Dornfelder葡萄是1956年發展出來的德國雜交種，目前正積極地種植在本區，今日已是本區種植第二廣的葡萄品種。

長久以來，Forst村一直被推崇為法茲區最優雅酒款的產地，當地人甚至喜歡拿葡萄酒與當地教堂的優雅尖塔相提並論。該村最精華的葡萄園，就位於有利葡萄種植、保水性極佳的黏土土壤上；而村莊上方露出的黑色玄武岩礦脈，則為葡萄園提供了富含鉀的深色溫暖土壤，有時甚至會特別開採出來覆蓋在其他葡萄園上，尤其是在Deidesheim鎮。Forst村最著名的葡萄園是Jesuitengarten，以及位於教堂後方、酒質同樣傑出的Kirchenstück。實力相當的同級葡萄園，還有Freundstück（由von Buhl酒莊擁有絕大部分），以及海拔更高的Ungeheuer部分園區。Georg Mosbacher則是Forst村一個表現出色的酒農。

由於Forst村的最佳葡萄園區Kirchenstück及Jesuitengarten曾在1828年的葡萄園分級中獲得最高評價，因此歷史上Forst村一直都被推崇為法茲區最傑出的葡萄酒村莊。及至近期，南部規模更大的Deidesheim村，在許多人眼中的評價也毫不遜色。



而且還是德國最美的酒村之一（放眼望去，盡是天竺葵和窗臺盆栽）。這裡的頂級酒款，具有非常獨特的豐醇多汁風味。Von Bassermann-Jordan及von Buhl 酒莊的據點都在此地，而Josef Biffar則是新崛起的一家實至名歸的卓越酒廠。Hohenmorgen、Langenmorgen、Leinhohle、Kalkofen、Kieselberg以及Grainhubel都是區內頂尖的葡萄園。

Wachenheim村是Bürklin-Wolf酒莊的據點，摩塞爾的Erni Loosen也在這裡買下JL Wolf的老舊酒莊，這裡是Mittelhaardt地區產酒核心的終點，村內有許多著名的小規模葡萄園，Belz、Rechbachel、Goldbächel及Gerumpel都是這裡的一級葡萄園。不過，Wachenheim酒款的特徵並非濃醇豐厚，而是細緻地保有均衡的甘甜及純淨的風味。

擁有800公頃葡萄園的Bad Dürkheim村，是德國葡萄園面積最大的產酒村。這裡每年在收成之前，都會舉辦一場Wurstmarkt（香腸市集），並以Dürkheimer紅酒（通常是以常見的Dornfelder葡萄釀製）或白酒搭配香腸一起享用。麗絲玲除了在最好的Herrenberg及Spielberg兩個葡萄園以外，都相當少見。過去Bad Dürkheim村一直被視為是Mittelhaardt區表現較弱的地區，但就在最近，Thomas Hensel及Karl Schaefer等生產者，卻讓我們看到在呈梯田狀的Spielberg和Michelsberg葡萄園也能產出令人激賞的酒款。甚至連遠在村外的酒廠，例如Ellerstadt村的Markus Schneider、那赫區Bockenau村的Schäfer-Frölich，都開始以本村生產的葡萄釀出頂級酒款。

再往北，就到了以Kallstadt小鎮聞名的Unterhaardt地區，Koehler-Ruprecht和Ungstein是本地的明星酒廠。最著名的葡萄園區是Saumagen及Annaberg，前者位於羅馬時代的白堊岩場，後者則以濃厚的Scheurebe葡萄品種著稱。Laumersheim村的Knipser酒莊則生產一系列令人欣喜的好酒，從經過木桶陳放的紅酒和白酒，到產自特定頂級葡萄園Grosses Gewachs等級的不甜麗絲玲都有。

一度被視為分隔優劣酒款的極北界線已經被打破，就如同南部的界線Ruppertsberg村一樣，也不再是優質酒的南界。總之，目前在這個活力十足的產區，細緻、往往帶有火燒的辛辣感，而且通常是不帶甜味的酒款隨處可見。

身為德國陽光最盛、最乾燥的地區，法茲所感受到的全球暖化效應也最強烈。這裡的年平均雨量只剩下400公釐左右，還不及摩塞爾總雨量的一半，這裡的葡萄樹免不了要受乾旱之苦。像2003年、2005年這種真正酷熱的年份，開放灌溉的爭論在所難免。

不只法茲區，經過重新大改造的巴登產區的火山區Kaiserstuhl也是另一個因氣候改變而為負面影響所苦的地區。「農地整備」（Flurbereinigung）這項德國在20世紀中期至晚期所推行的葡萄園合理化計畫，讓右頁處的這類葡萄園更容易耕作。



巴登-符騰堡 Baden Württemberg

由於氣候趨暖，德國最南端被預期會比北部地區更適合成為葡萄酒產區。當然，這裡所生產的葡萄酒風格也截然不同於北部，比如摩塞爾產區那種極其細緻輕靈的麗絲玲。隔著萊茵河與阿爾薩斯對望的巴登，生產的都是酒體飽滿（這裡2003年的許多酒款，酒精濃度都高達15%），且經常是經過橡木桶陳年的不甜酒款。這些絕對都是適合搭配食物一起享用的餐酒，而且其中最好的往往可以在一些品味絕佳的德國餐桌上見到，雖然鮮少有機會出口。

法國或許提供了黑皮諾、灰皮諾及白皮諾的原型，這些品種分占巴登產區種植面積的第一、第三及第五位，但是新一代的釀酒師卻有足夠的信心，為這些品種塑造出當地特有的本土風格。

在所有德國的葡萄酒產區中，只有Ahr產區擁有比巴登和符騰堡更高的紅酒比例，兩者的總種植面積中，深色葡萄所占的比例分別是44%及71%。在巴登，甚至每三株葡萄就有一株以上是黑皮諾品種。

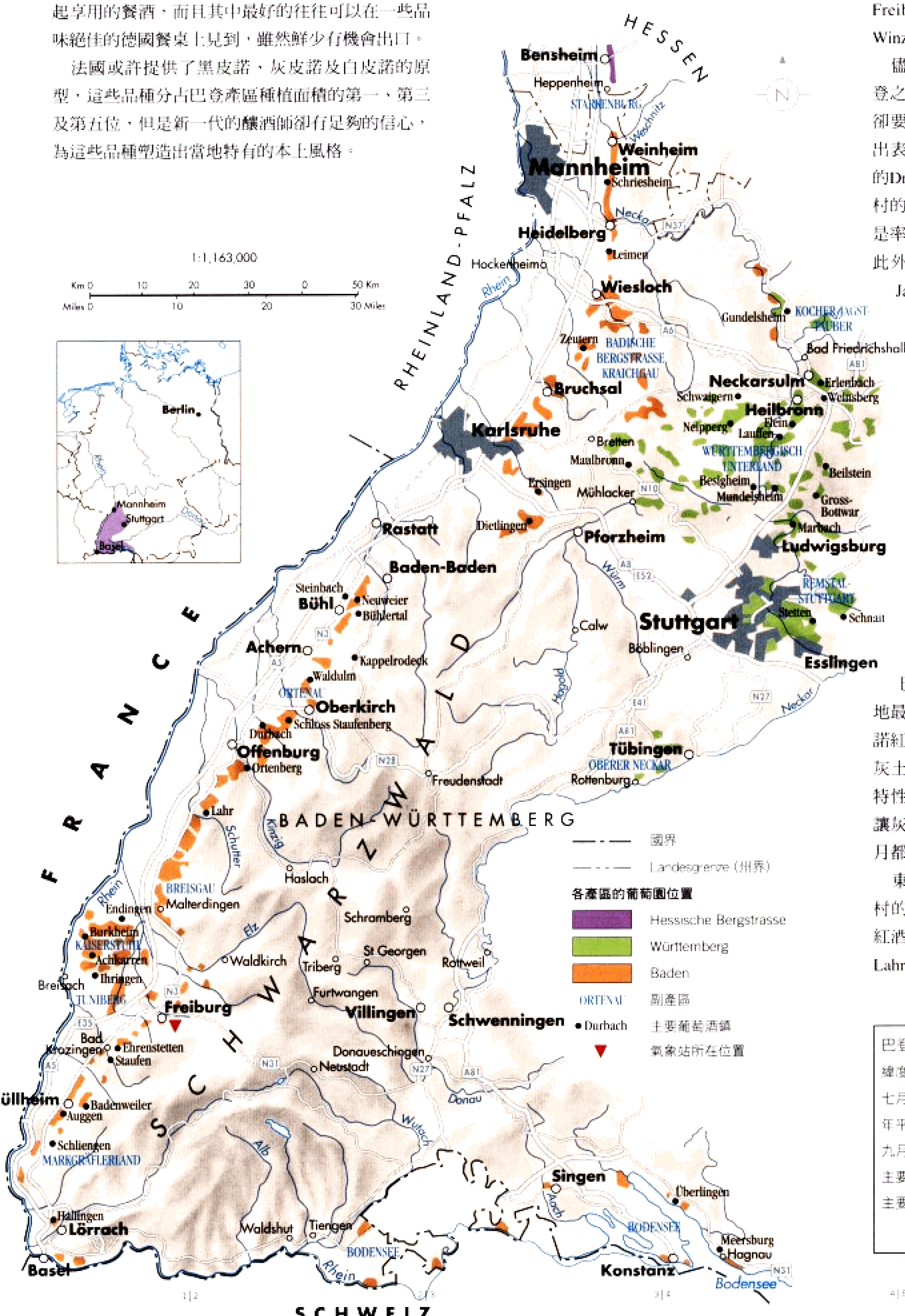
在上個世紀後半，巴登的葡萄酒產業歷經了大規模的重整，這也包括了實質性地重新整建難以工作的陡坡葡萄園（見247頁）；以及從制度面上改變以往巴登由效率超高的釀酒合作社主導的葡萄酒產業（曾有一段時期，每年高達九成的收成都由合作社經手）。今天，合作社所占的葡萄酒產量比例已經降至70%，不過目前巴登最主要的葡萄酒廠，仍是位於萊茵河畔邊境小鎮Breisach，介於大學城Freiburg和阿爾薩斯之間那家規模龐大的Badischer Winzerkeller釀酒合作社。

儘管合作社所生產的酒款品質一直在提升，但巴登之所以成為目前德國最受矚目的葡萄酒區之一，卻要歸功於規模不能相提並論的那些小酒廠的傑出表現。天才型的小規模生產者，如Kaiserstuhl區的Dr Heger、Breisgau區的Bernhard Huber、Durbach村的Andreas Laible以及Oberrotweil村的Salwey，都是率先採用在根地釀酒技術及無性繁殖系的先驅。此外，還有像以Bühl市為據點的荷蘭籍前侍酒師Jakob Duijn、Kaiserstuhl村受到更多來自加州而非德國影響的Karl Heinz Johner，以及在葡萄酒和美食方面都深受法國影響的Fritz Keller（Franz Keller之子）等產酒者。

巴登的葡萄園，比正好居於弗日山脈背風處的阿爾薩斯稍微潮濕多雲。當地的葡萄園多半位於能引發諸多奇想的黑森林邊緣，其中有大多數又都集中在黑森林和萊茵河谷之間那塊長達130公里的狹長區塊；最好的葡萄園，要不是就在森林山丘上位置最好的南向斜坡，就是位於Kaiserstuhl這塊由休火山殘塊在萊茵河谷所組成的特殊島狀高地上。

Kaiserstuhl和Tuniberg兩區的產酒量，占了巴登所有葡萄酒產的三分之一。雖然黃土是本地最主要的土壤類型，但多數風味細緻的最佳黑皮諾紅酒，以及酒體飽滿的灰皮諾白酒，仍產自火山灰土質。這種土壤讓酒款得以展現出非常強烈的特性——兼有濃郁的風味和較高的酒精濃度，甚至讓灰皮諾因此成為本地的特產。Endingen村每年五月都會舉辦一場灰皮諾座談會。

東邊緊臨本區的Breisgau區，則有Malterdingen村的Bernhard Huber酒莊，釀出德國最好的黑皮諾紅酒，特別是產自險峻的Bienenberg山坡。往北到Lahr村，Wöhrle家族在此為Weingut Stadt Lahr酒莊



巴登氣象觀測點：Freiburg市

緯度／海拔：48°／280公尺

七月平均氣溫：19.2℃

年平均雨量：880公釐

九月採收季雨量：85公釐

主要種植威脅：春霜

主要葡萄品種：黑皮諾、米勒-土高、灰皮諾

注入了新生命，現在已經能產出特別純淨、清新的白酒——包括夏多內以及各種皮諾品種。

再往北走，位於黑森林療養勝地Baden-Baden市以南的Ortenau是巴登第二重要的葡萄種植園區，一直以來都以生產紅酒為主。在Durbach村有兩家酒莊——分別是巴登伯爵所有的Schloss Staufenberg及Wolff Metternich伯爵的酒莊，生產相當不錯的Klingelberger（麗絲玲在當地的名稱），只不過這些葡萄酒在當地的名聲，目前已經被Andreas Laible和Schloss Neuweier等酒莊超越。

位置更北的Kraichgau及Badische Bergstrasse兩個副產區，雖然彼此相當歧異，但卻被視為是一個正式的單一產區；這裡最好的酒，則是以種植在最佳區塊的少數品種麗絲玲和灰皮諾釀成。

往下看到遠在本區南緣的Markgräflerland副產區，這裡是位於Freiburg和瑞士第二大城Basel之間的德國邊角，最受歡迎的是Gutedel葡萄（這是種植在國界另一邊，瑞士的夏思拉葡萄在當地的名稱），這種葡萄在此可以釀出清新（或含蓄）的酒款。夏多內在此也如魚得水；而像Bad Krozingen-Schlatt村的產酒者Fritz Wassmer，則是讓本地的黑皮諾也躍上舞台。

全區最南端的Seewein，產自Bodensee副產區的小村鎮Meersburg附近，指的是傳統上以黑皮諾釀成的微甜粉紅酒（Weissherbst）。位於Hagnau村的Kress、Stiftskeller Konstanz及Staatsw-eingut Meersburg等多家酒莊，都有一些相當不錯的米勒-土高（這裡最主要的品種）、微甜粉紅酒，以及非常優雅細緻的皮諾白酒。

身為德國第四大葡萄酒產區的**符騰堡**，儘管葡萄園的規模相當龐大，但卻只在德國享有較高的知名度；不過，也有人認為符騰堡已經準備妥當，可以迎接一場像在萊茵黑森那樣的葡萄酒革命，例如Stuttgart市郊Fellbach鎮的Rainer Schnaitmann酒廠。這個產區也像巴登一樣，部分地區沒有出現在地圖中（見225頁），主要生產酒色較淡的紅酒或微甜粉紅酒。

Trollinger是這裡最重要的葡萄品種，但種植面積在麗絲玲和Schwarzriesling（Pinot Meunier）之後；排名第四的Lemberger，卻釀出了一些非常具有說服力和獨特風格的符騰堡紅酒。

這裡更偏向大陸型氣候，但未必有利於符騰堡的酒農，因此本地的葡萄園位置必須更仔細費心選擇。本區有四分之三的葡萄園，都位於州政府所在地的Stuttgart市以北的Neckar河及其支流沿岸。就像在幾乎所有其他德國產區一樣，麗絲玲是釀出本地最佳白酒的品種，不過符騰堡其實是以紅酒為主的產地。此外，本地以Frühburgunder品種，甚至波爾多紅酒品種釀造的實驗性酒款，也有相當優異的成績。

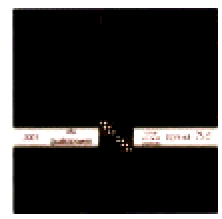
在北部更偏遠的Mannheim市以北，則是迷你型的葡萄酒產區**Hessische Bergstrasse**（詳見225頁地圖），主要生產供當地飲用的不甜麗絲玲酒款。







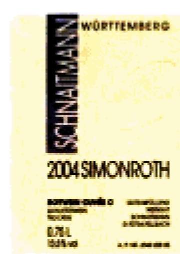














→ 從這些酒標中，不難看出德國的酒標設計和葡萄品種經歷了什麼轉變。上面八款來自巴登產區的酒標，使用的都是皮諾家族（Burgunder）的紅、白品種；至於符騰堡的Simonroth，則是一款梅洛和卡本內-弗朗的混釀酒。



這是火山區Kaiserstuhl（見247頁）重整後的山坡葡萄園在晨霧中收成的畫面。相較於224頁照片的傾斜度，就知道酒農對這項重整計畫一定會心存感激。

弗蘭肯 Franken

不管是從地理上或是與眾不同的獨特傳統來看，弗蘭肯（英文為Franconia）都是德國葡萄酒的非主流。就政治性而言，弗蘭肯所在位置是以啤酒為中心的前巴伐利亞王國，這不但使得當地國營酒莊的酒窖擁有稱霸全德的奢華顯赫，也讓當地的消費者因此而懷有更高的期待。弗蘭肯不同於其他產區之處在於，在這裡，希爾瓦那反而比麗絲玲更能釀出傑出的葡萄酒。不管是在風味上或酒精濃度上，這裡從來都不是那些在德國其他地區廣受歡迎的清淡且帶有果味風格的酒款大本營；這裡部分的頂尖酒款，反而最適合用來搭配食物。

自從1990年代，當弗蘭肯葡萄酒似乎因為認同危機而在德國不再受歡迎（這些酒從來不是出口的主力產品）之後，弗蘭肯就明顯專注在品質上，從釀酒合作社進展到頂級酒莊，憑著接二連三問世的全新或重整企業的力量再度捲土重來。

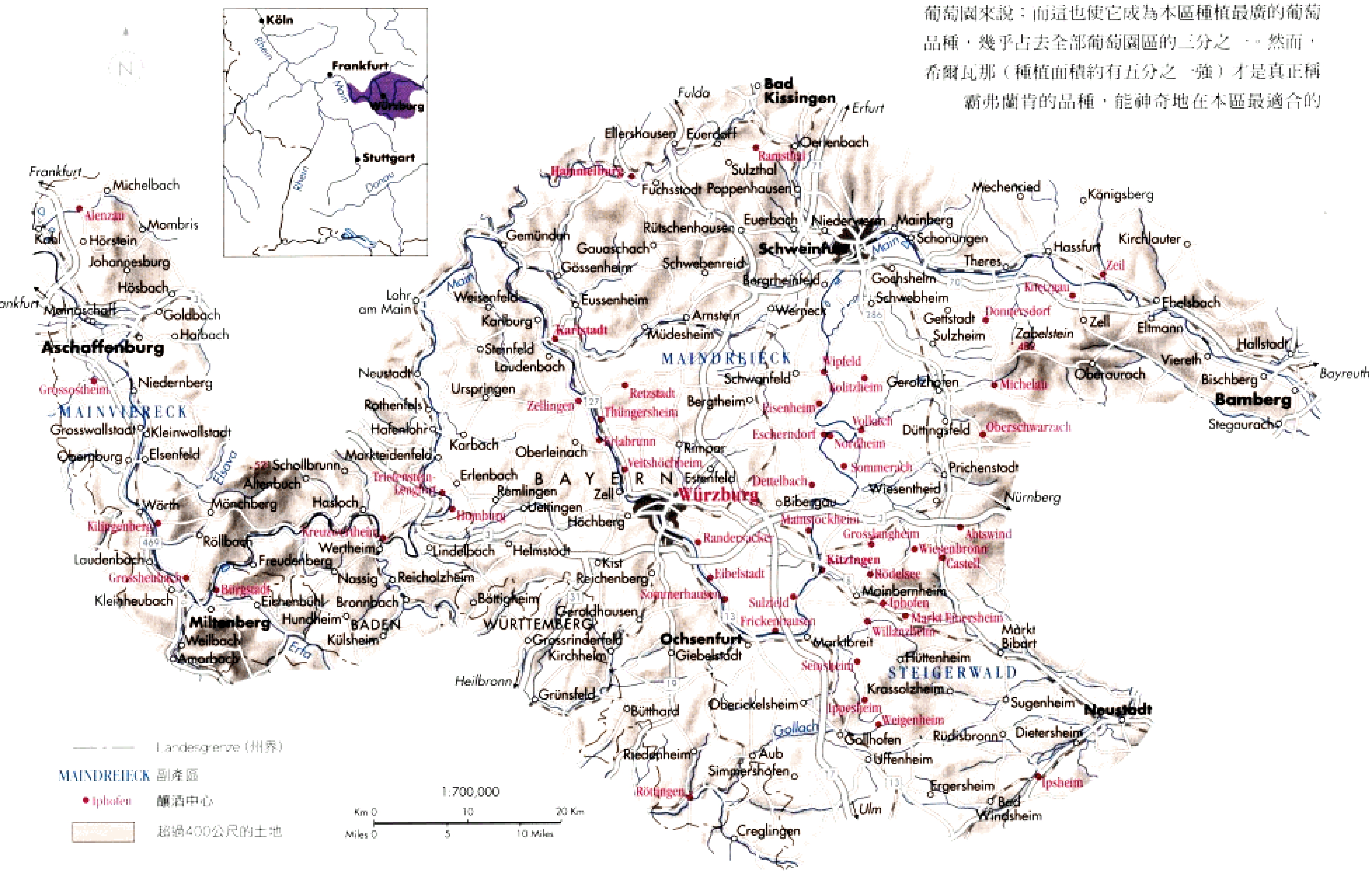
Steinwein一名，一度被濫用在所有弗蘭肯地區出產的葡萄酒。然而，「Stein」其實是弗蘭肯在Main河沿岸的葡萄酒之都烏茲堡市最著名的兩個葡萄園之一；另一個葡萄園是Innere Leiste。這兩個葡萄園，過去都曾經因為釀出久存潛力驚人的葡萄酒而聞名。一款產自特優年份的1540年Stein葡萄酒，甚至到1960年代還只是剛邁入可喝的階段而已；當然，這樣的酒至少必須是極度濃甜的Beerenauslesen等級才行。今天的弗蘭肯幾乎已經不生產像這樣的珍品了，事實上，不甜或半甜型以外的酒款，只占弗蘭肯葡萄酒產量的6%。

弗蘭肯將葡萄樹引種在氣候明顯屬於大陸型的地區，但是氣候的轉變卻大大地解決了當地生長季節過短的問題。沒錯，1996年是麗絲玲最後一次出現無法完熟的情形；至於希爾瓦那這個在弗蘭肯地區最成功的品種，近年來往往具備高濃縮度和高酒精濃度，就像奧地利Wachau豐滿結實的酒款那樣。



弗蘭肯產區的傳統酒瓶形狀，這種綠色的矮胖長頸瓶稱為*Bocksbeutel*。圖中的酒是Hammelburg鎮的Schloss Saaleck酒廠為了慶祝教宗在2005年7月到訪，所特別推出的Vinum Benedictum Riesling。

遺憾的是，即使在弗蘭肯，米勒-土高似乎仍然提供了較好的收益，至少對那些位置比較不理想的葡萄園來說；而這也使它成為本區種植最廣的葡萄品種，幾乎占去全部葡萄園區的三分之一。然而，希爾瓦那（種植面積約有五分之一強）才是真正稱霸弗蘭肯的品種，能神奇地在本區最適合的





1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

葡萄園釀出具有爆炸性濃度的酒款。

弗蘭肯葡萄酒也可能釀自香氣超濃郁的Kerner葡萄，特別是Bacchus葡萄。Scheurebe以及更晚熟的品種Rieslaner（希爾瓦那和麗絲玲的雜交種），則能在完全成熟的此區，釀出特別好的甜點酒和結實的不甜酒款。

弗蘭肯葡萄酒產區的核心地帶位於**Maindreieck**區，沿著Main河蜿蜒流出的紊亂三角形，從烏茲堡市上游的Escherndorf村（當地有知名的Lump葡萄園，還有Horst Sauer及附近的Rainer Sauer這些天才生產者）和Nordheim村，到南部的Frickenhausen村，接著再往北穿過烏茲堡市下游的整個河岸及在Hammelburg附近的外圍地區。讓這些散亂的南向山坡顯得與眾不同的，是一種稱為殼灰岩（Muschelkalk）的特殊石灰岩（其起源和夏布利，或更確切地說是松塞爾的Kimmeridgian黏土相去不遠）。這種土質讓葡萄酒帶有一種優雅的輕靈活潑感覺，特別是著名的Würzburger Stein，甚至在Eschendorfer Lump蜂蜜風味更濃厚的酒款中都可明顯感覺到。

烏茲堡市是值得造訪的偉大葡萄酒城之一，在市區中心就有三座分屬於巴伐利亞州（Staatliche Hofkellerei）、教會慈善事業（最近才再度復甦的Juliusspital）以及市民慈善機構（Bürgerspital）的宏偉壯麗酒廠。此外，烏茲堡市也是Knoll家族占地22公頃的傑出酒莊Weingut am Stein所在地。

Staatliche Hofkellerei酒廠的前身是采邑主教宮殿，光憑由義大利著名壁畫大師Tiepolo所繪的天花板壁畫就值得前往一遊。此外，在覆滿葡萄樹的山丘上，還有另一座壯麗的Marienburg城堡、美麗的巴洛克橋樑，以及隸屬於這些古老機構、人氣發燒的酒館（*Weinstuben*），在那裡，所有的當地酒產都能和適切的美食有絕佳的搭配。

位於西部更下游的**Mainviereck**產區，土壤類型是砂石上覆有較輕的壤土。這裡的葡萄種植面積雖然少了很多，但一些歷史悠久的葡萄園卻能產出非常特別且耐久存的葡萄酒，如Homburger Kallmuth葡萄園（位於南部，不在地圖上）。這裡也是弗蘭肯的紅酒產區，黑皮諾和Frühburgunder（黑皮諾的一個早熟品系）都能在這塊陡峭又特別乾燥的紅色砂石階地上有相當不錯的表現。

東部的**Steigerwald**產區，由於有適合耕作的農地及山丘上由各種橡樹組成的動人森林，讓葡萄樹在此幾乎沒有容身之地。由石膏和泥灰土所組成的陡峭山坡，讓本區生產的酒款風味特別強烈，也因此而聞名。小鎮Iphofen（Hans Wirsching和Johann Ruck兩家酒廠的所在地）和Rödelsee，以及以娃娃屋和酒莊聞名的Castell鎮，都是本地一些最傑出酒款的產地。

◄橢圓形酒標特別適合Bocksbeutel的瓶形，這裡有三款不同甜度的酒款，都是弗蘭肯最具代表性的葡萄品種希爾瓦那的絕佳範例。其他的葡萄品種，還包括同樣也能在此地有不錯表現的Scheurebe、白皮諾，以及現正流行的紅酒品種Frühburgunder。



薩克森及薩勒-溫斯圖特

Sachsen and Saale-Unstrut

位於小城Freyburg的Herzoglicher葡萄園，是氣泡葡萄酒大廠Rotkäppchen的根據地，這家公司曾經有很長一段時間是東德最重要的葡萄酒公司。這些巨大的葡萄園梯田是當地的特色。

隨著東西德的統一，原本已經相當密集的德國葡萄酒區又再添上兩個小產區。**薩克森**（英文為Saxony）位於Elbe河畔，是介於Dresden和Meissen兩個城市之間的瓷器之鄉；薩勒-溫斯圖特則是位於萊比錫市（Leipzig）西南，就在兩條河流匯流處附近（見225頁德國地圖），還包括一塊靠近Halle古城Süsser See湖附近的單獨葡萄園。

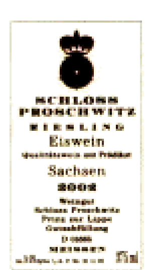
這兩個產區大致和倫敦處於相同的緯度，但因為更像大陸型氣候而能夠經常擁有絕佳的夏季，雖然春霜仍有可能會帶來毀滅性的影響。在1990年代的大規模重新種植後，薩勒-溫斯圖特的葡萄園總面積增加到600公頃以上，到了2000年代中期，薩克森的葡萄園總面積也有將近400公頃。

1990年代末期，有些重新整建的酒廠如Bad Kösen村的Lutzkendorf（薩勒-溫斯圖特）、Meissen市的Schloss Proschwitz（薩克森），乃至新成立的酒廠，如Halle市以西Höhnstedt村的Günter Born（薩勒-溫斯圖特）及Pillnitz的Zimmerling（薩克森），都證明這兩個產區在如此偏北的地理條件下，仍能產出結實且具有個性的不甜酒款。薩勒-溫斯圖特，這個曾經在中世紀就擁有100,000公頃葡萄園的地區，目前只生產不甜酒款；至於薩克森，則仍有極小部分的甜酒。

到處可見的米勒-土高葡萄仍在這兩區扮演最吃重的角色，但是白皮諾、灰皮諾、麗絲玲以及塔明那（Traminer）葡萄，則分占了許多陡峭的南向斜坡，並讓各產區因此都有不錯的成績，例如Schloss Proschwitz酒莊就因為一款獲獎的黑皮諾而闖出名號。

另外，被稱為Goldriesling的雜交種葡萄則是薩克森的特產。這些酒經常被拿來和弗蘭肯葡萄酒比較，結果是這裡的酒較清淡、香氣更芬馥，而且較少土地類的風味。

▼在這種極端大陸型氣候的環境下，葡萄樹必須要奮力掙扎才能完全成熟，傳統上只有最稀屬的酒才能廣受好評，不過隨著對不甜酒款的日漸注重以及釀製技巧的日趨嫻熟，這種情形已經有所改變。





歐洲其他產區



瓦瑞州（Valais）是瑞士最重要的葡萄酒州，圖為Chamoson村附近整齊劃一的葡萄園。

英格蘭與威爾斯

England and Wales



南方國家的釀酒師喜歡開英國葡萄酒的小玩笑。這裡遠離赤道，夏日有著驅之不散的霧氣，開花期也亂成一團，採收時都會遇到葡萄不夠熟的窘境，就像愛爾蘭、比利時、荷蘭與丹麥等國的酒農那樣。然而根據遺留下來的史實顯示，中世紀初期英格蘭修道院的葡萄園卻面積廣闊，而且據說都經營得十分成功。



Sussex郡Nyetimber酒莊的建築風格，十分陌生。這家酒莊是1990年代由一對美國夫妻所創建，他們努力地想要找出與法國香檳區相近的生產條件。

假如英國王子（後來的亨利二世）不是在1152年，因為迎娶阿基坦的Eleanor of Aquitaine而取得波爾多的話，也許英格蘭會一直持續生產葡萄酒。但葡萄酒業之前逐漸凋零，直到1950年代才從漢普郡（Hampshire）的Hambledon村開始現代的復興。

目前英格蘭（和威爾斯）充滿信心地擁有接近1,000公頃的葡萄園，廣泛分布在南半部，東南方的幾個郡是最密集的區域，如Kent、Sussex以及Surrey。不過，也有為數眾多的小葡萄園（總數超過360個）橫跨南部直達英格蘭西南部各郡，沿著泰晤士河和Severn河谷以及East Anglia這個英國最乾燥的區域分布。最大的葡萄園是位於Surrey郡的Denbies，占地107公頃；不過這是個絕無僅有的例外，因為每家酒廠平均只擁有2.3公頃的葡萄園，甚至有不少規模更小的葡萄園專門靠賣酒給觀光客來維持。現在這裡有超過100家的酒廠，產量起起伏伏，但年產量平均超過250萬瓶。

白酒是主力產品，而且就像所仿效的德國原型酒一樣，變得愈來愈不甜。Seyval Blanc、Reichensteiner、米勒-土高及Bacchus是種植最廣的品種，不過香檳區的品種夏多內、黑皮諾以及少許的皮諾莫尼耶（Pinot Meunier）現在也很流行。Madeleine x Angevine 7672是英國特有的品種，1930年代由Georg Scheu在德國培育出來，很適合用來混合調配。Dornfelder等早熟的紅酒品種，以及更晚近培育的Rondo都逐漸增加種植面積，成績尚可。瓶中發酵法氣泡酒中所使用的夏多內和皮諾的比例則愈來愈多，這是英格蘭的強項，極品的價格不輸給香檳。

英格蘭Downs區的白堊土層和香檳區沒有什麼不同，而近年天氣的轉變對英格蘭產酒的幫助很大。直到目前為止，葡萄酒常常需要重度仰賴加糖釀造，幸虧天氣與技巧，讓有經驗的釀酒師得以從嘗試性起步慢慢改善到已經有辦法年年釀出不錯的紅酒和白酒。從外地進口酒當然輕而易舉又比較便宜，但英格蘭和威爾斯現在都已經擁有自家爽脆、富香味且生動活潑的酒款，甚至比很多飽滿些的白酒都還適合陳年。

英格蘭和威爾斯的葡萄酒，官方分成優質酒、地區酒或UK普級餐酒，與所謂的不列顛（British）葡萄酒明顯不同，後者這個令人容易混淆的名稱是指一種進口到英國的發酵重組葡萄濃縮液，通常來自任何可以供應廉價濃縮液的地方。

英格蘭氣象觀測站：Odiham村
緯度／海拔：51.14°／120公尺
七月平均氣溫：16.9℃
年平均雨量：700公釐
十月採收季雨量：60公釐
主要種植威脅：成熟度不足、秋雨、結果不穩定
主要葡萄品種：Seyval Blanc、Reichensteiner、米勒-土高、Bacchus





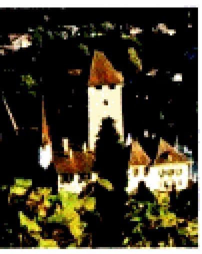


▼最早以氣泡酒建立一流名聲的兩家酒廠，都以香檳為範本。其中的Ridgeview酒廠以17世紀的英國人Merret來命名他們的裝瓶酒，據說Merret曾教香檳區的人如何在瓶子裡保留氣泡。



從Thunersee湖上方俯瞰的典型瑞士葡萄園景色，也許相較於阿爾卑斯山和觀光業來說，葡萄園的重要性就沒有那麼重要。許多年來，採用旋蓋瓶的白酒Fendant與紅酒Dôle一向是觀光客的標準配酒，但毫無例外地，瑞士葡萄酒的品質也跟著全球水準一起提升。

瑞士 Switzerland



即使對瑞士這個現代國家而言，瑞士葡萄酒曾經給人一種一意孤行的感覺，但經過幾十年的葡萄酒隔離政策之後，她已經脫去了這層防護罩，結果是目前生產的紅酒多於白酒。葡萄酒市場在2001年全面開放，並從2006年開始禁止以進口酒混入瑞士酒。

瑞士是個熱衷於葡萄酒的消費國，大約只有2%的葡萄酒外銷到國外。以瑞士的生產成本，無論釀造任何類型的酒都無可避免地相當高昂。這個以生產牛奶與錢而聞名的地方，永遠不可能為大眾市場生產廉價酒，有愈來愈多的瑞士酒廠致力於釀造真正具有獨特個性的葡萄酒。

這應該不難，因為每座葡萄園(甚至是每顆葡萄)都被當成獨立的個體看待。這個國家的葡萄園總面積為14,900公頃，分屬於好幾千個全職與兼職的獨立酒農，這可以保證他們完美且經常景致壯麗的葡萄園，得以如同花園般被小心照料，而非採用商業化的大面積種植方式。

為了謹慎照顧葡萄樹，他們採用了灌溉方式，特別是在瓦瑞州（Valais）的部分乾燥地區，這讓瑞士的單位公頃產量與德國一樣高。為了能確保這麼高的產量，還會視需求加糖釀造，由於地勢上的困難及高昂的人工費用，他們確實花了相當大的代價種植葡萄。至於在酒廠方面，為了降低天生酸度過於尖銳的問題，使用乳酸發酵是必要的做法（不像德國或奧地利）。

瑞士有歐洲海拔最高的葡萄園，而且還是第一個同時有兩條孕育葡萄酒的偉大河流經過的產區：萊茵河與隆河兩者位於Gotthard山地的源頭非常接近。

瑞士的每一州都有生產一些釀酒用的葡萄，近年來五分之四以上的釀酒葡萄來自la Suisse romande（法語區）的西部各州。瓦瑞州是產量最大的一州，接下來是沃德州（Vaud），然後是日內瓦州（Geneva）。至於排名第四的Ticino（義語區）幾乎全部是紅酒。

瑞士紅酒的銷量是白酒的兩倍，所以21世紀初時本來種植白酒品種的葡萄園紛紛大規模地轉種黑葡萄的品種，尤其是黑皮諾。

到目前為止，種植最多的白酒品種是夏思拉（Chasselas），在瑞士條件最佳的葡萄園（見右頁）裡表現出其真正的個性。這個品種支配著沃德州的產酒，也在瓦瑞、日內瓦以及Neuchâtel三州扮演重要的角色。

灰皮諾、白皮諾、希爾瓦那、馬姍、夏多內、白蘇維濃和維歐尼耶在瓦瑞州及法語區其他地方也找得到。在德語區的東瑞士，由瑞士Thurgau村的Müller博士所培育出來的米勒-土高，通常被稱為麗絲玲-希凡內（Riesling-Sylvaner），這是最重要的白酒品種，不過現在已經漸漸被釀造紅酒的品種所取代了。

瑞士最流行且暴增中的紅酒，使用的葡萄不拘一種，包括黑皮諾、Blauburgunder或全國都有種植的Clevener，例外的是提契諾州，該州以梅洛葡萄為主，這是在根瘤芽蟲肆虐而重創本區葡萄酒業後，於1906年由波爾多引入的品種。

不過，瑞士最有特色的葡萄酒卻是以一長串的

傳統特有品種釀製而成，例如瓦瑞州的Petite Arvine、Amigne、Humagne Blanc、Païen（Heida）和Rèze等白酒品種，以及Cornalin與Humagne Rouge等紅酒品種；德語區的Completer及古老的德國品種Räuschling與Elbling；Ticino州則是紅酒品種Bondola。其中的Petite Arvine、Completer和紅酒品種的Cornalin與Humagne Rouge等葡萄確實可以釀出某些頂級好酒。

也有一系列由知名的歐洲種葡萄所雜交而成的新品種，特別是釀造紅酒用的Gamaret、Garanoir、Diolinoir以及Carminoir。有些酒農（尤其是東部），目前已經栽種出能夠抗病害的雜交種。

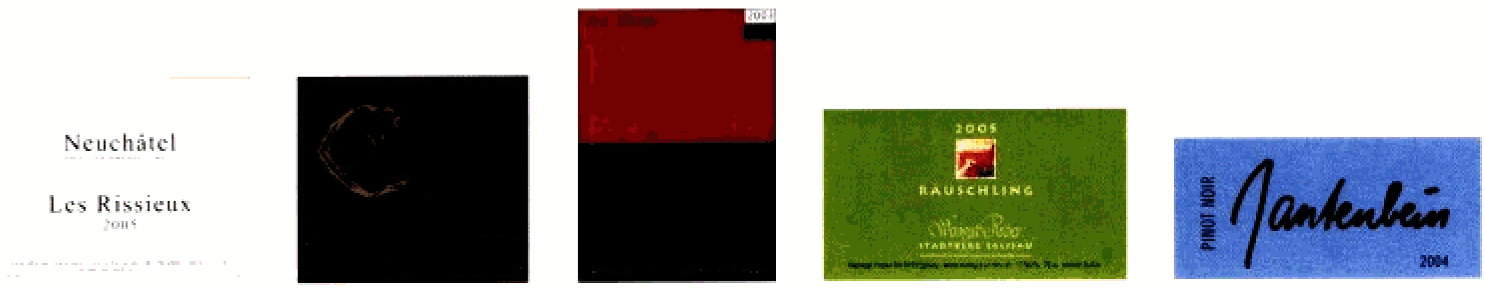
東瑞士的葡萄種植面積大約占全國17%，尤其是在日照良好的孤立葡萄園，在這些葡萄園中能讓17世紀戰時從法國引進、本地稱為Blauburgunder的黑皮諾有較佳的成熟度。受惠於溫暖的秋風及焚風（föhn）的催熟效應，使得品質不斷提升，幾個表現傑出的葡萄酒產地包括Schaffhausen、Thurgau及Bündner Herrschaft等。這個產區特有的白酒品種是粗獷且相當古老的Completer葡萄。

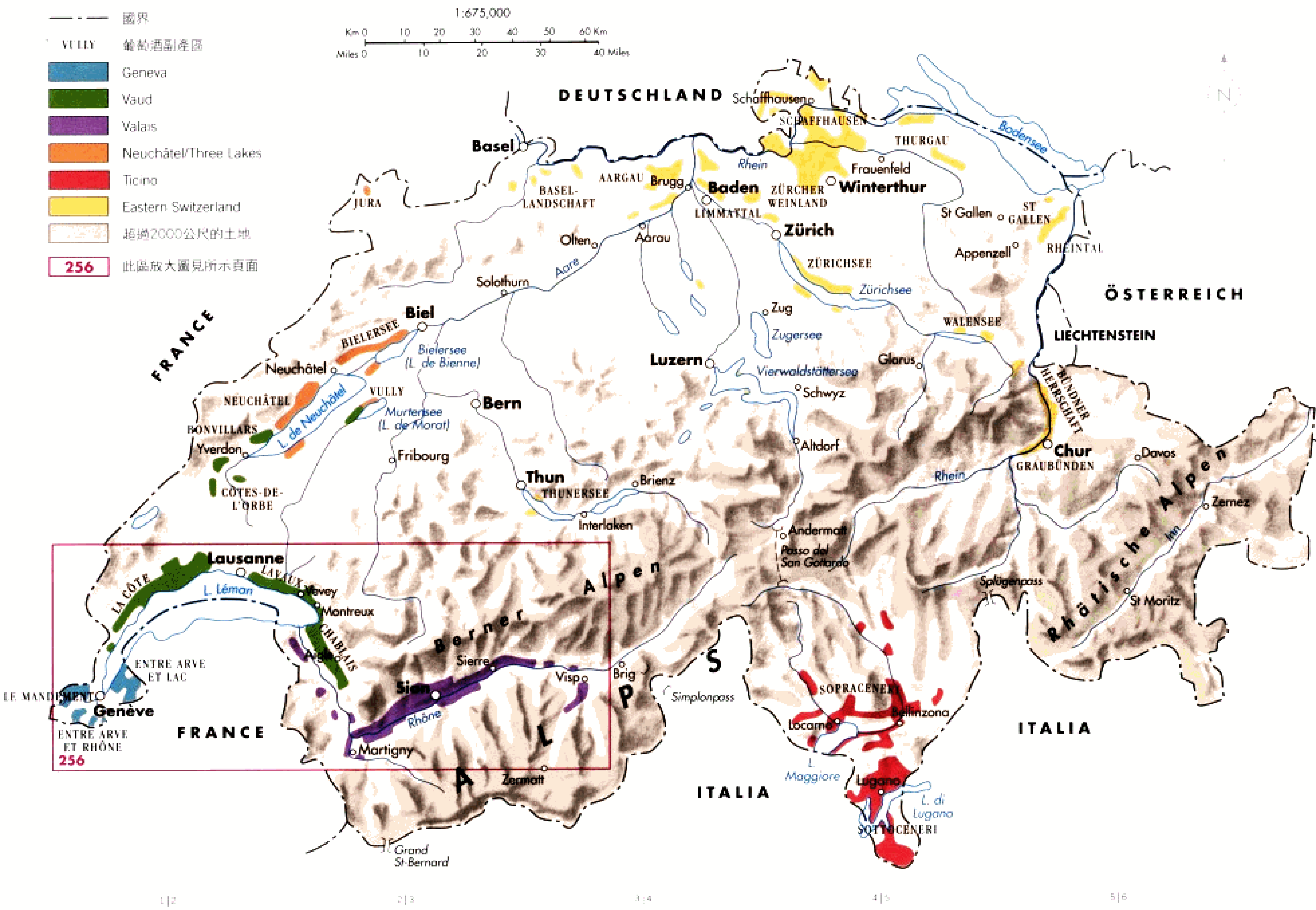
瑞士另一個優質的紅酒產區是Ticino州，涵蓋範圍更廣，本區的梅洛葡萄風格多變，從相當古板到產自陽光最盛的山坡上、可與義大利超級托斯卡尼相提並論的紅酒都有。

在瑞士西部，Neuchâtel湖上方位於南向山坡的葡萄園，種滿了黑皮諾與夏思拉，生產三種顏色各異的葡萄酒，常會透過延長浸泡死酵母的時間而留下輕微氣泡，讓酒更為清新。在一月的第三個星期三，所有Neuchâtel產區的酒廠會釋出他們沒經過濾的夏思拉葡萄酒，這是有別於一般酒的熱門酒款。

緊鄰在Neuchâtel東北邊的Bielersee湖北邊的產區，生產的葡萄酒風格與Neuchâtel非常接近，特別是產自Schafis、Ligerz及Twann等村莊上方的小片葡萄園的優良黑皮諾。

▶這兩支產自Neuchâtel的葡萄酒，其中之一是當地特產粉紅酒Oeil de Perdrix或稱「松雞之眼」。另外三張酒標全都來自西部的德語區，在干白酒Räuschling旁邊的是一些令人印象特別深刻的黑皮諾。





瓦瑞、沃德與日內瓦 Valais, Vaud, and Geneva

早期隆河切割阿爾卑斯山留下瓦瑞州陡峭的邊界，然後流經沃德州較和緩的山坡，再注入Léman湖（日內瓦湖）。葡萄沿著隆河北岸，在南向坡地上形成幾乎連續不斷的種植帶。瓦瑞州是葡萄酒如假包換的實驗溫床；沃德州是瑞士傳統的產酒中心，熙篤會修士在850年前從布根地引入葡萄在此種植；而日內瓦州則不斷努力地升級自產的葡萄酒。

位於高處的**瓦瑞州**，有著阿爾卑斯山地刁鑽的氣候條件，充足的日照和夏日的乾旱造就出濃縮、超成熟的葡萄酒。主要產酒中心Sion市的平均雨量不到波爾多的三分之二，因此瓦瑞州的許多酒農建造了一種稱為*bisses*的特別渠道，接山上的水來灌溉葡萄。

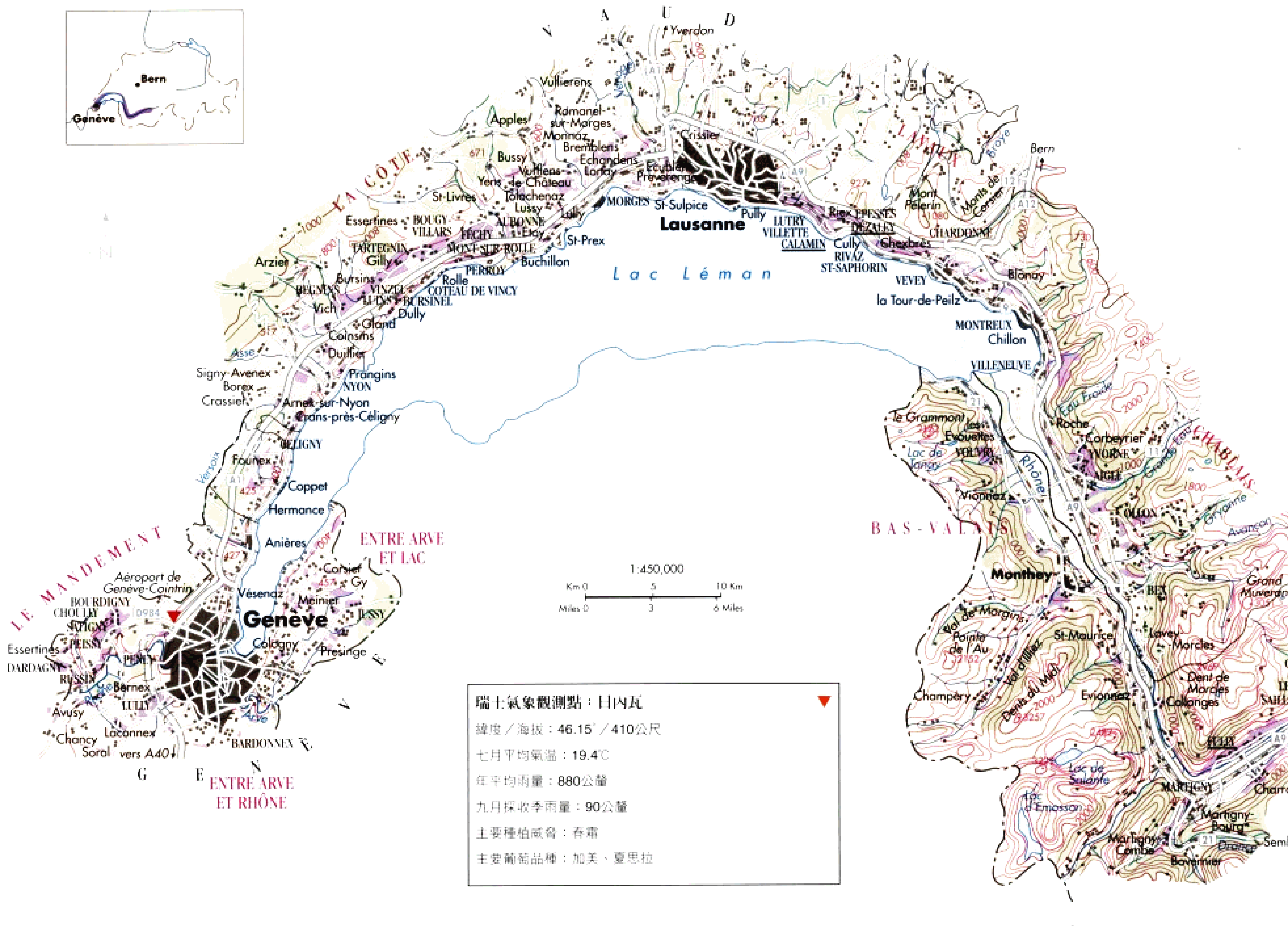
離隆河源頭最近的葡萄栽種在Brig鎮附近，傳統的品種有Lafnetscha、Himbertscha、Gwäss（Gouais Blanc）和Heida，栽種歷史可以上溯到改變瓦瑞州經濟的Simplon隧道及鐵路開通之前。這裡西南方的Visperterminen山谷有全歐最高的葡萄園，海拔1,100公尺，幾乎就掩蓋在Matterhorn峰的陰影處。

大規模的葡萄酒產量從Sierre鎮（全瑞士最乾燥的地方）之前開始，一直順流延伸到Martigny鎮，瓦瑞州許多生產白酒Fendant（本地對夏思拉的稱呼）和紅酒Dôle的酒廠，都位於這裡。Dôle這種中量級的葡萄酒通常會混合黑皮諾和加美調配，不過有些Dôle是用100%的皮諾葡萄釀造。許多產自Sierre鎮附近石灰岩山坡的頂級Dôle，則只有加入足夠的加美葡萄來增添果味。

瓦瑞州有將近四分之一的葡萄是由小酒農生產，然後交給釀酒合作社Provins釀造。但對品質提升有明顯助益的，卻是求新求變的小型酒廠，尤其是紅酒，現在已超過了本州總產量的60%。傳統的品種，如富含果香的Cornalin及粗獷的Humagne Rouge，目前不僅逐漸被黑皮諾與加美追上，高單寧的希哈也毫不遜色，希哈葡萄從法國隆河谷地的原產地逆流而上到本地，表現十分不俗。

瓦瑞州有超過30個白酒葡萄品種，Petite Arvine是栽培最成功的本地品種，在Sion市與Martigny鎮周圍相當乾燥的氣候下，兼具高酸度和濃郁特色的Petite Arvine更是迷人。瓦瑞州的白酒通常都很濃烈，不管是使用以下哪種葡萄：Johannisberg（希爾瓦那）、Ermitage（馬姍）、Malvoisie（灰皮諾；有時會用風乾葡萄釀成*flétri*這種強勁的香甜酒）、夏多內、Amigne（Vétroz村的特產）、Humagne Blanc（和Humagne Rouge無關）或Païen（Heida）。Sierre鎮的Rèze葡萄，釀製出本區少見、類似雪莉酒的Vin de Glacier（冰河葡萄酒），在阿爾卑斯山的Anniviers山谷培養熟成。

沃德州的葡萄園，因為Léman湖大量湖水的溫和



瑞士氣象觀測點：日內瓦

緯度／海拔：46.15°／410公尺

七月平均氣溫：19.4℃

年平均雨量：880公釐

九月採收季雨量：90公釐

主要種植威脅：春霜

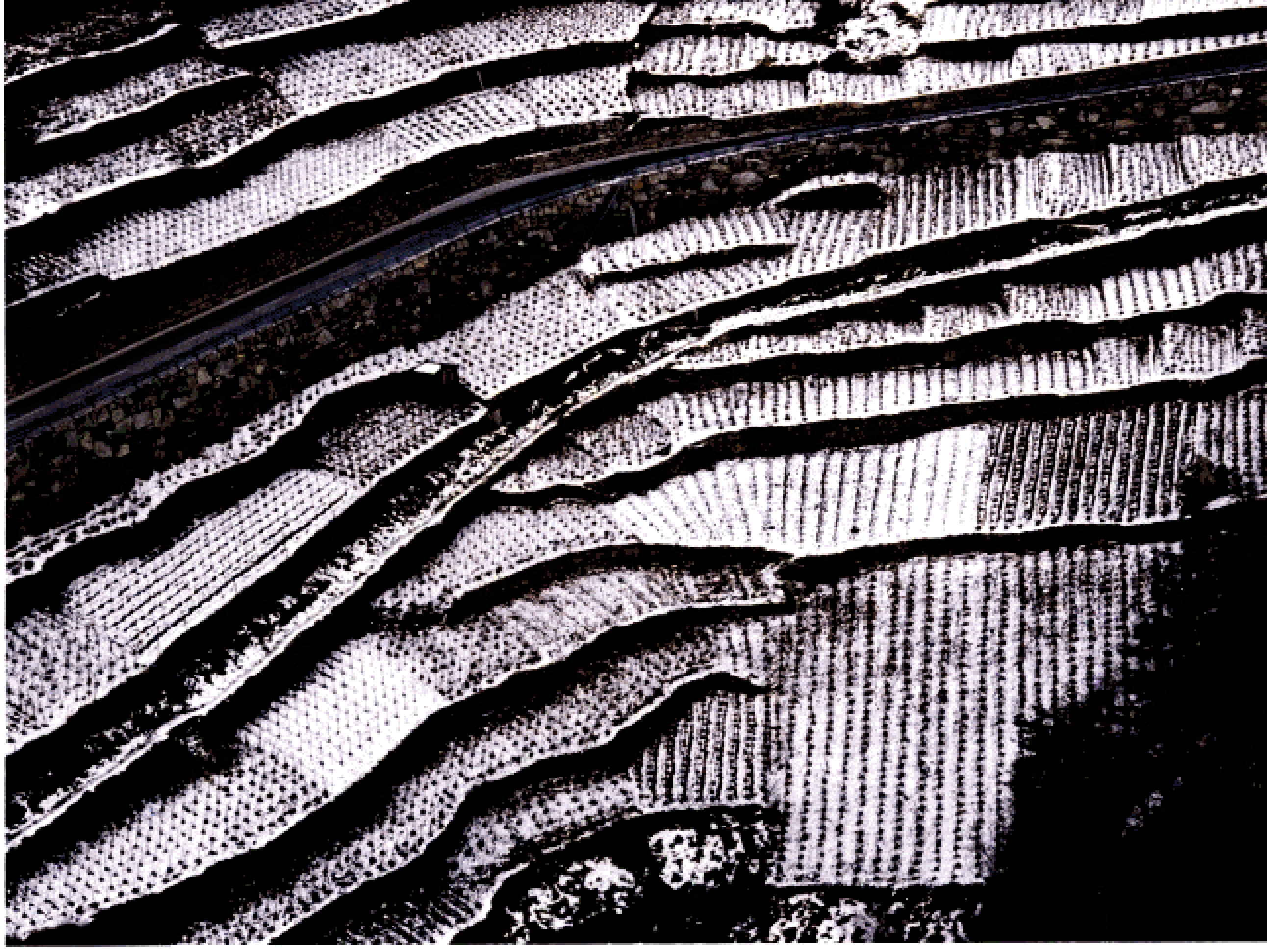
主要葡萄品種：加美、夏思拉

調節作用而顯得與眾不同。儘管紅酒品種快速入侵，但63%的葡萄園地仍貢獻給了一個葡萄品種——夏思拉。單位公頃產量仍普遍太高（平均每公頃多達10,000公升），以致沒有太多令人興奮的葡萄酒，但有些小葡萄園卻讓這輕量級的葡萄在全世界最細心的呵護之下有著最佳表現，得以出現在酒廠裡，而不像很多地區被放在水果籃裡當成食用水果。

Chablais區是沃德州最東邊的酒區，夏思拉在Aigle、Ollon與Yvorne等酒村可以達到最高的成熟度。位於湖北岸的美麗葡萄梯田分成Lavaux區（涵蓋東邊的Montreux鎮和洛桑（Lausanne）之間的地區，瑞士最昂貴的一些白酒就產在此地）及La Côte區，後者涵蓋洛桑以西到日內瓦市之間的地區，呈弧形分布，不若前者那樣光彩耀眼。

在Lavaux區，像Chardonne、Rivaz、Epesses和St-Saphorin（按品質排序）這些酒村，從中世紀起就建立了高貴的名聲，其中有兩個特別指定的特級葡萄園（Grand Cru）Calamin園與Dézaley園，聲望更隆，當然價格也更昂貴，兩者現在都歸洛桑市所有。

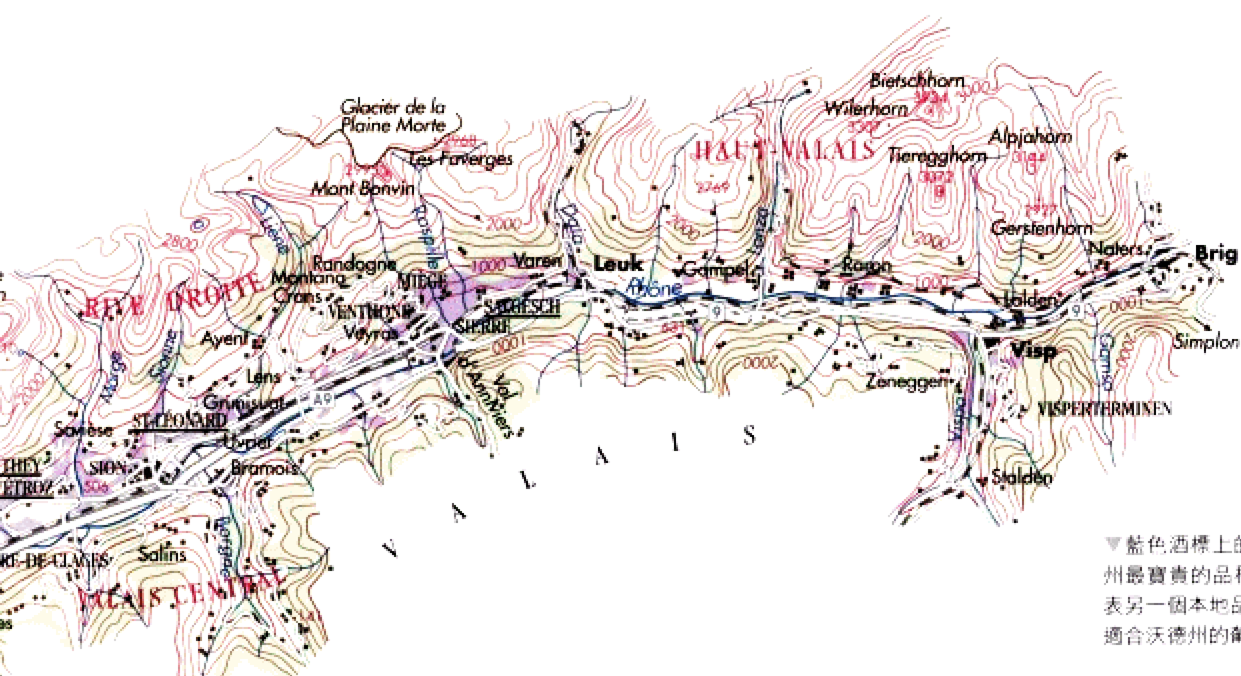
位於Epesses村的Calamin園占地16公頃；而占地55公頃的Dézaley園，則擁有Clos des Abbayes與Clos des Moines等酒莊。在這兩個葡萄園裡，夏思拉葡萄依照不同的風土條件和日照方位表現出多種酸味勁道、煙燻和打火石味，所有最佳的葡萄都受惠於湖面的光反射，以及熙篤會修士在梯田建構的石牆所帶來的輻射熱。La Côte區最好的葡萄酒產自Féchy、Bougy-Villars、Mont-sur-Rolle和Morges等村莊。



瓦瑞州Visperterminen山谷著名的高海拔葡萄園，這是從滑雪纜車上俯瞰的景色。即使是在山頂上，瑞士人還是克服障礙善用每一吋的陡坡。

日內瓦州的葡萄園，近年來的轉變比瑞士其他地方還要多。加美是目前已經超越夏思拉的最主要品種，接下來是黑皮諾、Gamaret及Garanoir。曾經居主導地位的釀酒合作社以釀製日常餐酒為主，其仰賴的三個產區中規模最大的是Mandement（位於Satigny這個瑞士最大的產酒村），有著最成熟、味道最好的夏思拉。在Arve河和隆河之間的葡萄園則生產比較溫和的酒，而產自Arve河和日內瓦湖之間的酒款則比較不甜，且顏色較淡。

如同在瓦瑞州，這裡也有一小群充滿企圖心的獨立酒農已證明了改革（例如栽種梅洛與白蘇維濃）比守舊更有機會。以風景如畫的Dardagny村為例，就以非常令人振奮的灰皮諾贏得了聲望。





▼藍色酒標上的Petite Arvine可能是瓦瑞州最寶貴的品種，而兩款Cornalins則代表另一個本地品種。夏思拉（右二）是最適合沃德州的葡萄品種。



1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

奧地利 Austria





有幸能嘗到奧地利近代那些純淨、不甜（*trocken*）葡萄酒的人，會發現就許多方面來說，這些細微刻劃出自己性格的酒款，與阿爾薩斯更為類似，而不是德國。它們帶有一種萊茵河的清新感，或許更明顯的是多瑙河的熱情與多香，不過奧地利酒在25年前的那場葡萄酒革新之前可以說是平凡無奇的，一切轉變都是從那時候開始。

所謂的奧地利葡萄酒區（Weinland Osterreich）是指該國最東邊靠近維也納一帶，阿爾卑斯山脈的高度在這兒一直往下降到匈牙利的Pannonian大平原，大多數的奧地利葡萄酒就產在這個擁有各種不同自然條件的地區。板岩、砂土、黏土、片麻岩、壤土以及肥沃的黃土不一而足，還有乾旱的土地、永遠蒼鬱的綠地、多瑙河上方的崎嶇峭壁，以及平靜無波、湖水極淺的Neusiedler湖。

奧地利嚴峻的大陸型氣候以及較低的單位產量，都使所生產的葡萄酒比德國來得濃郁。最常見的葡萄品種是奧地利富含果味的特有白酒葡萄Grüner Veltliner，種植面積超過該國葡萄園總面積的三分之一。這種葡萄在奧地利並沒有特別悠久的歷史，不過近50年來已證明在當地適應得不錯。Grüner Veltliner釀製的葡萄酒可以很清新解渴、富有果香、酸度充足且常出現介於葡萄柚與蒔蘿之間的香氣，以廣大的Weinviertel產區為代表。如果有好的釀酒師及理想的環境（特別是在維也納上游），所生產的酒款甚至有陳年的價值。

維也納北邊高低起伏、林木蓊鬱又富饒的**Weinvertel**產區，擁有許多巴洛克式的教堂及漂亮的村莊，充滿了濃濃的中歐味兒。受到Slovakia丘陵的屏障和東南方Pannonian平原溫和的氣候所影響，這裡出產著奧地利最清新、最淡雅的葡萄酒。有些最好的頂尖紅酒產自Mailberg村，該村的葡萄園區擁有溫暖的環境，以及黃土、砂土與一個屏障特別好的河谷。Blauer Portugieser是最主力的紅酒品種，但是奧地利特有的Zweigelt葡萄表現更勝一籌。

奧地利引進法國的法定產區管制制度，加以調整變通後應用在Weinviertel產區的Grüner Veltline葡萄上面。DAC（Districtus Austriae Controllatus）系統就像法國的AC、義大利的DOC和西班牙的DO等制度，標示在酒標上的產區名都有限定品種。已經加入此制度的有Traisental產區（Grüner Veltline與麗絲玲）以及Mittelburgenland產區（Blaufränkisch品種），其他產區也準備跟進。

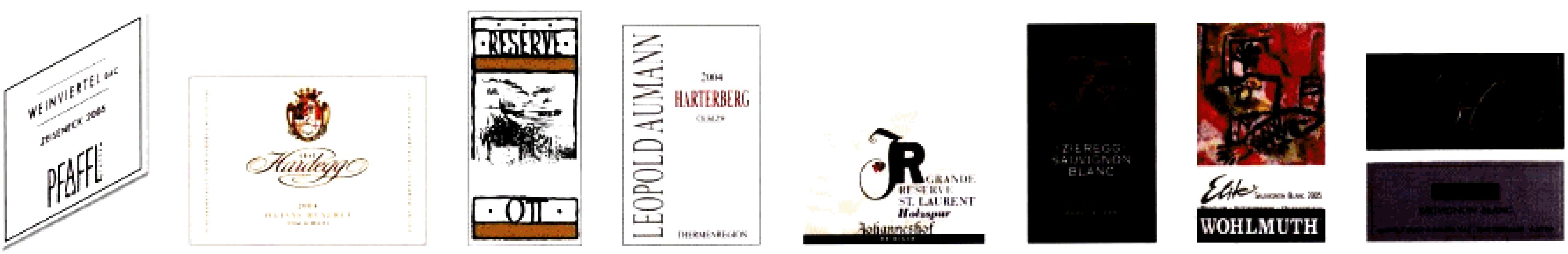
直到最近，奧地利的產酒中大約70%是白酒。Grüner Veltline一直以來都是最主要的白酒品種，Welschriesling和麗絲玲這兩種葡萄也很重要，不過目前市場的需求是紅酒。Zweigelt、Blauer Portugieser以及Blaufränkisch等紅酒葡萄約占了五分之一的總種植面積。奧地利葡萄酒的改革也延伸到了葡萄酒的產地，例如重劃這些產區及重新命名等。目前四個最重要的產區是：瓦郝河谷（Wachau）、克雷姆斯塔（Kremstal）、坎普塔（Kamptal）以及布根蘭（Burgenland），下文中會一一詳加介紹。

雖然**Traisental**與**Donauland**這兩個產區採混合農作的方式，但仍然生產出相當細緻的Grüner Veltliner以及沒有親本關係的紅皮品種Roter Veltliner，尤其是在Donauland的副產區Wagram。Traisental的Markus Huber von Reichersdorf酒莊，以及Donauland產區Feuersbrunn村的Bernhard Ott酒莊和Oberstockstall村的Karl Fritsch酒莊，是目前奧地利最受好評的三家酒莊。維也納的外圍地區，技術上來說仍然算在Donauland的範圍之內，這裡有一些修道院酒窖和一所具有影響力的國立釀酒學校Klosterneuburg。

易飲型的紅酒是**Carnuntum**產區的特產，這裡是下奧地利區（Niederösterreich）最南端且最炎熱的產酒區，Zweigelt再次榮膺最佳葡萄。不像南邊的布根蘭，Carnuntum產區受到北方山脈和著名維也納森林的屏障，產區範圍寬廣，且開口朝向Pannonian平原而受到影響。Göttlesbrunn和Höflein是本區地理位置最好的酒村，其他地方的葡萄冬天可能會遭受致命的凍傷，夏天可能還有危險的乾旱。本區最好的酒莊是Gerhard Markowitsch。

全世界沒有一個首都像**維也納**（**Vienna**或**Wien**）那樣沉浸在葡萄酒裡，這裡有超過700公頃的葡萄園，即使面對穿梭而過的輕軌電車和住宅區仍毫不退縮，堅決地分布在周圍起伏的丘陵地區，直抵維也納森林。維也納本身還有兩年一度在壯觀的皇宮

▼奧地利的DAC分級制度是以法國法定產區制度為藍圖，最左邊的那張DAC酒標謹慎規範Grüner Veltliner品種的使用，如同Donauland的Ott珍藏款（Reserve）。在三款產自Styria的頂級白蘇維濃後面，接著的是一支產自Thermenregion的奧地利特級紅酒St Laurent。



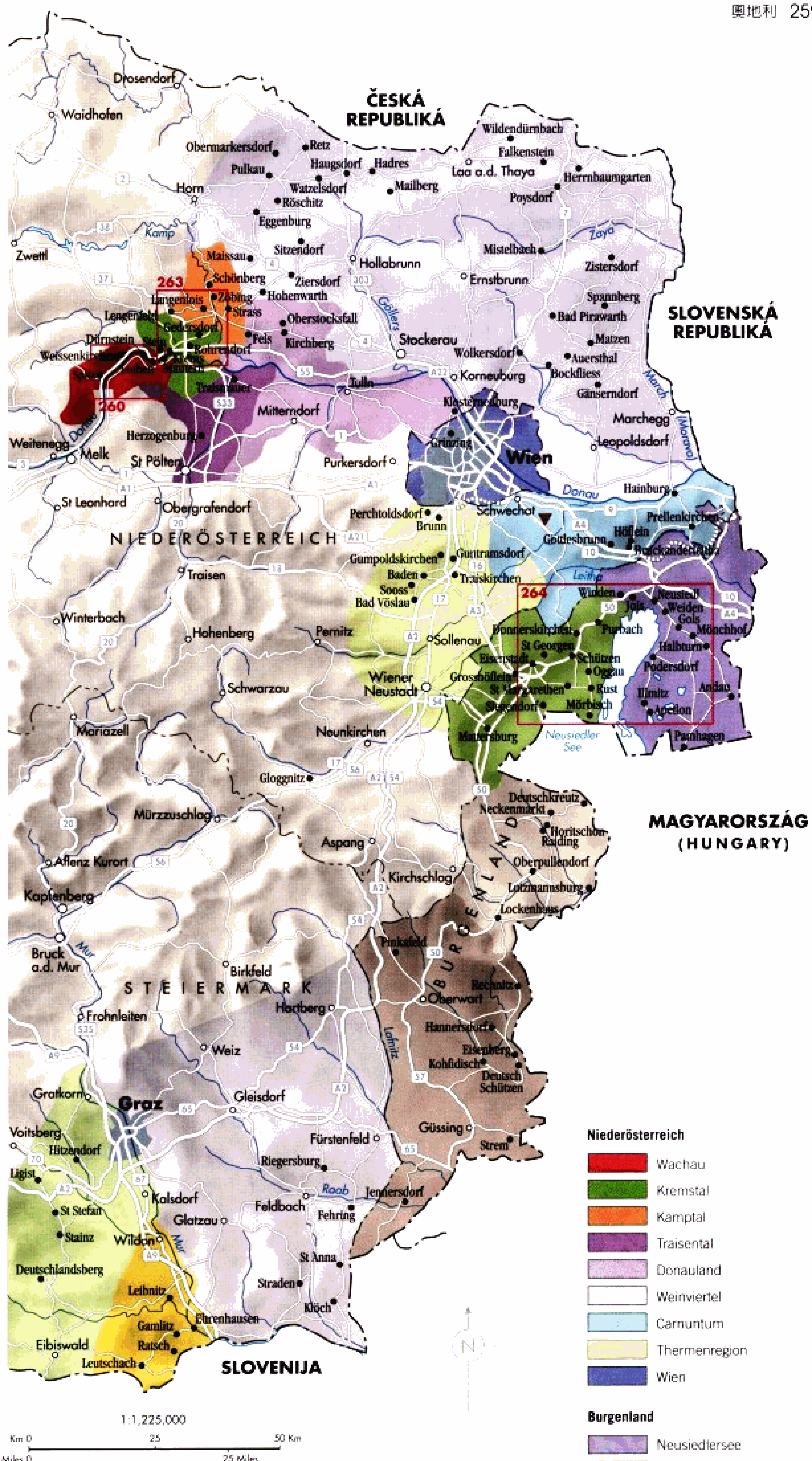
這片尋求上帝庇佑的葡萄園是Weingut Sepp Muster酒莊所有，地點就在Styria產區的Leutschach村附近。位於這麼南邊，這裡的大陸型氣候通常有非常暖和的夏天，因此不見得需要來自上天的垂愛。

內舉辦的優質酒展VieVinum，其中不乏非常接近波西米亞的奧地利特產：精美的高腳杯。

多數維也納葡萄酒都是口感清新、要盡早喝掉的*Heurige*（新酒），就像擺在*Heurigen*小酒館所賣的葡萄酒一樣。Heurigen一字很不好翻譯，既代表新酒，又代表讓人買醉的小酒館，這類酒館的氣氛從制式化的觀光味到悠閒的鄉村味都有。每家小酒廠看起來就像是小酒館那樣，用粉筆直接在黑板上寫著酒名和（低廉）的價格，讓您可以當場買醉或者外帶。好的*Heurige*葡萄酒是直接、強勁而活潑的，讓您喝了馬上直衝腦門，大多數都釀自Grüner Veltliner葡萄。有些新酒則會使用Weissburgunder（白皮諾）、塔明那（Traminer）以及米勒-土高（Müller-Thurgau）葡萄，也有一些會使用麗絲玲，不過這個品種比較適合拿來釀成可以陳年的維也納葡萄酒。

葡萄園繼續一路往南延伸到**Thermenregion**，這個產酒區以溫泉為名，就位於阿爾卑斯山腳下的最後一個山麓兩側，面向炎熱的匈牙利平原。不像維也納的葡萄園，Thermenregion的葡萄園離多瑙河太遠，無法受惠河水的冷涼影響。Thermenregion一樣有*Heurigen*的傳統，不過觀光客沒有那麼多。本區目前所致力的葡萄品種是黑皮諾與它的奧地利近親St Laurent，還有夏多內、白皮諾、活潑的本地白酒品種Zierfandler，以及口味較重的Rotgipfler與Neuburger葡萄。

南部的**Steiermark／Styria**產區比起奧地利北部產區來說規模較小。這裡數十年來幾乎只生產不甜型的葡萄酒，與鄰國斯洛維尼亞不一樣。這裡的葡萄園只占全國葡萄園總面積的7%，而且相當分散，但卻以強勁、尖銳的白蘇維濃（有時會用橡木桶培養）、夏多內和Welschriesling聞名，出現在奧地利國內似乎有些突兀。夏多內葡萄傳布全球各地，但很少有其他名稱，這裡倒是有個常用的當地名稱叫Morillon。南邊的Südsteiermark區聚集了該產區最值得尊敬的幾家酒莊，例如Gross、Polz、Sattlerhof、Tement與Wohlmuth。塔明那葡萄酒是Südsteiermark區Klöch市火山灰土壤的特產，而西邊的Weststeiermark區的特產則是Schilcher粉紅酒，是以少見的Blauer Wildbacher葡萄釀成。





奧地利氣象觀測點：維也納

緯度／海拔：WS 48.04˚／180公尺

七月平均氣溫：19.8℃

年平均雨量：665公釐

九月採收季雨量：40公釐

主要種植威脅：春霜

主要葡萄品種：Grüner Veltline、Zweigelt、Blauer Portugieser、Welschriesling、麗絲玲、Blaufränkisch

瓦郝河谷 Wachau





如果有需要用地圖集講故事的產區，大概就是瓦郝河谷了，在這個南北氣候錯綜複雜的會合點，鑲嵌著各種不同類型的土壤與岩層。這裡蜿蜒也納65公里，寬闊灰暗的多瑙河鑿穿490公尺高的山丘。河流北岸的一小段峭壁，陡峭的程度有如摩塞爾河區或羅第丘（Côte-Rôtie），葡萄樹錯雜在岩架與岩層上，沿著狹窄的小徑從河畔往上延伸到林木蓊鬱的山頂。

有些區塊有深厚的土壤，其他區塊的淺層表土只要挖幾下就會碰到岩石；有些區塊整天日照充足，而有些則看起來總是位於陰暗處。這就是瓦郝河谷，奧地利最出名的葡萄酒產區，縱使葡萄園占地1,500公頃，但也只占全國葡萄園總面積的3%。

讓瓦郝河谷葡萄酒（清一色是不甜或干型的白酒）擁有如此特質的原因是地理條件。Pannonian平原炎熱的夏季往西延伸到這裡，溫暖著瓦郝河谷東緣的多瑙河谷。葡萄生長在單位產量低的葡萄園中，酒精度有潛力達到15%以上，但絕對不是不扎實的虛胖怪獸。夜間因為有上方樹林吹來的北風，讓葡萄園得以降溫。這些陡峭的梯田葡萄園在盛夏時或許需要灌溉（本區年雨量常低於500公釐），但涼爽的夜晚帶來了正面的助益，加上多瑙河本身還具有天然氣溫調節器的作用。

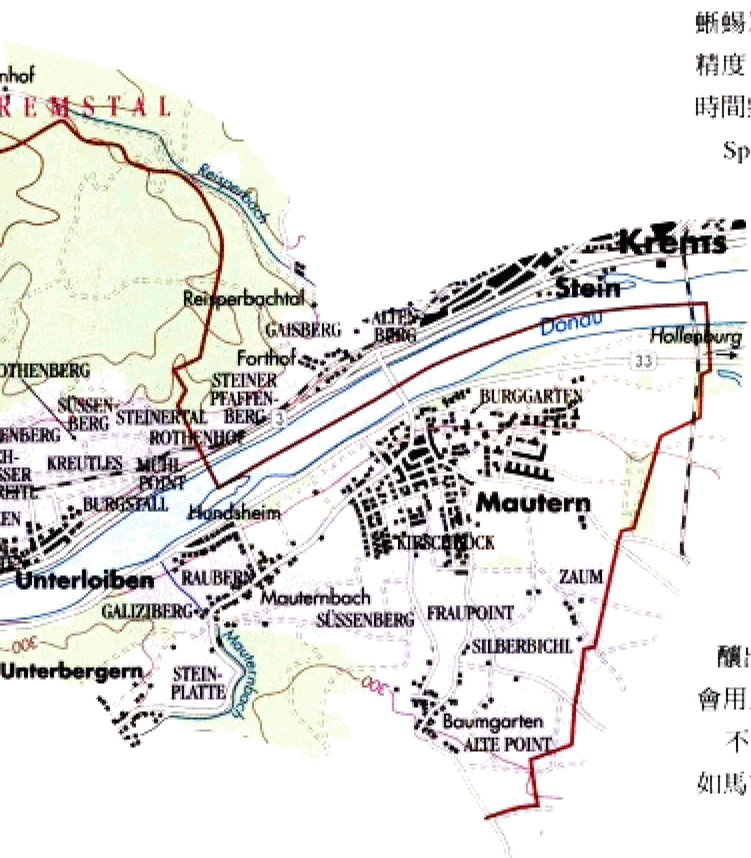
Grüner Veltliner葡萄是瓦郝河谷的傳統品種，釀出本區最生動活潑的葡萄酒，最佳狀況時會泛著綠光，有著高酒精及幾乎黑胡椒的香味。頂尖的酒款可以展現出陳年實力，經長期熟成後會和優質的布根地白酒一樣好。Grüner Veltliner葡萄在含黃土和砂土的低地上也能生長良好，而最高最陡的葡萄園則用來種植麗絲玲，這些葡萄園都位於土質較貧瘠、含片麻岩及花崗岩的山丘頂端，並釀出讓消費者為之著迷的酒款。

瓦郝河谷最好的麗絲玲白酒有著薩爾區的犀利，飽滿的口感架構則像阿爾薩斯特級葡萄園的麗絲玲。有能力釀出如此風格的酒莊，包括Spitz鎮的Hirtzberger、Weissenkirchen鎮的Prager、Oberloiben村的FX Pichler、Wösendorf村的Rudi Pichler，以及Unterloiben村的Emmerich Knoll、Tegernseerhof家族及Leo Alzinger酒莊，還有Joching村的兩家酒莊Johann Schmelz及Josef Jamek，以及Dürnstein村著名的Freie Weingärtner Wachau釀酒合作社。新橡木桶培養並非這裡的特色，不過已經有人嘗試用來釀造貴腐葡萄。

瓦郝河谷的酒農對於葡萄酒有自己的一套區分方式，事實上這是以當地口味來區分的。Steinfeder（以當地的一種草命名）葡萄酒清淡，酒精度最高到11%，適合及早飲用；Federspiel葡萄酒以成熟一點的葡萄釀成，酒精度11.5-12.5%（通常會更強），在裝瓶後五年內表現最好；Smaragd（以當地的綠



◀這是一些從瓦郝河谷嚴選出來的頂尖酒莊，不過這個謹慎的產區很難找到令人失望或濫造的葡萄酒，即便是釀酒合作社都十分出色。



蜥蜴為名）是酒體非常飽滿的酒款，有著更強的酒精度，通常遠高於12.5%，往往需要六年或更久的時間熟成。

Spitz鎮的西邊地區受北方冷涼氣候的影響最深；而Unter-Loibens與Ober-Loibens兩地的氣候比起Weissenkirchen鎮則明顯溫和許多；矗立在Dürnstein村的城堡曾監禁過獅心王查理（Richard the Lion-Heart），以自然環境來說該村是瓦郝河谷的中心，河谷景色非常美麗。這裡有巴洛克式尖塔、城堡遺址以及山坡上的葡萄園，都是令人無法抗拒的浪漫景致。

瓦郝河谷最好的優質葡萄酒大都產自多瑙河北岸，但在南岸的Mautern一帶至少還有Nikolaihof這家酒莊採用自然動力種植法，釀出口感堅實的酒款。氣候如此乾燥的地方很少會用上除黴劑，對有機栽種幫助很大。

不令人意外的是，在這個長僅20公里、葡萄園有如馬賽克拼畫般的產區卻擁有不下於900個名字各異的葡萄園（或作*Rieden*）。各個葡萄園的分界仍爭論不休，以致於無法在地圖上清楚描繪出來，但如果必須從中挑出一個來介紹的話，那一定是Weissenkirchen鎮東北方的Achleiten葡萄園。板岩和片麻岩的土質結構，讓這裡的葡萄酒帶著獨特的礦石香氣，如果喝不出來就沒資格當矇瓶試酒的盲試者。瓦郝河谷葡萄酒生產者協會Vinea Wachau的成員都必須宣誓遵守瓦郝河谷的法規，竭盡所能地釀出最純淨與最能代表當地風格的葡萄酒。

照片前景是陡峭的Schreiberberg葡萄園，俯瞰著藍色多瑙河與航行在上面的遊船，下游處則是極為美麗的Dürnstein村。不難看出，為何幾乎所有的葡萄樹都種在多瑙河北岸。



克雷姆斯塔與坎普塔 Kremstal and Kamptal

如果說瓦郝河谷是一馬當先帶領奧地利葡萄酒對世界干白酒愛好者展開攻勢的產區，那麼他們很快就會注意到鄰近的克雷姆斯塔與坎普塔這兩個產區，因為這兩者同樣生產品質和風格都相當接近的葡萄酒，而且通常價格會更平易近人。

美麗的雙子城Stein和Krems標示出瓦郝河谷的東緣，緊接著就進入相似但比較不引人注目的**克雷姆斯塔產區**。區內含黏土和石灰岩的葡萄園區，包括著名的（Steiner）Hund葡萄園在內，都賦予麗絲玲和Grüner Veltliner特別的扎實感。

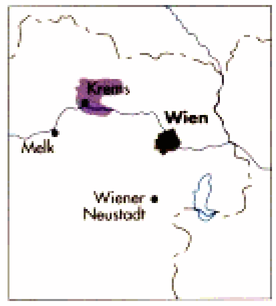
克雷姆斯塔產區向多瑙河南北兩側延伸出去，許多都位於半土半石的柔軟黃土上，一些有名的Grüner Veltliner即產自於此，不過這裡也有生產酒體飽滿的紅酒。克雷姆斯塔介於鎂光燈焦點的瓦郝河谷及更為多元的坎普塔（下文會進一步介紹）之間，區內部分地方海拔高又陡峭，必須以梯田方式種植，就像瓦郝河谷的情形一樣。

在眾多才華洋溢的生產者之中，Malat和Nigl這兩家酒莊生產的是風味獨特、口感新鮮的優質白酒，嘗起來就像瓦郝河谷的葡萄酒一樣濃縮集中。Salomon-Undhof酒廠在南非也有設廠，釀出了一些超值酒款，是另一家值得注意的生產者。Stadt Krems酒廠及葡萄園都歸Krems市所有，由Fritz Miesbauer負責管理釀造，他在2003年離開原先擔任釀酒師的Freie Weingärtner Wachau釀酒合作社之後來此走馬上任。屬於市政府的財產，還包括一座12世紀的Wachtberg葡萄園。

奧地利最大的酒莊Lenz Moser，每年生產1800萬瓶葡萄酒（以全球標準來看還算少量），這家酒莊位於小鎮Rohrendorf，就在克雷姆斯塔東部砂質土壤的低坡上。

多產的**坎普塔**產區是克雷姆斯塔與Weinviertel這兩個產區之間的過渡地帶，被稱為奧地利K2的優質葡萄酒即釀自此地（K2是世界第二高峰，而瓦郝河谷的葡萄酒則被稱為第一高峰Everest峰）。坎普塔面向南邊，以黃土為主的葡萄園受益於山脈擋住北方的冷空氣，氣候和方位可以說相當接近西邊的克雷姆斯塔和瓦郝河谷。坎普塔的氣溫比瓦郝河谷高出攝氏1度左右，地勢較低，生產出濃度相近的麗絲玲和Grüner Veltliner葡萄酒，還有一些其他產區沒有的葡萄品種，大部分都是品質較差的品種。主要影響本區的河流不是往東流的寬闊多瑙河，而是往南流的支流Kamp河，河水會在夜晚帶來較低的溫度。如此的自然條件，讓兩個奧地利最有名的白酒品種在此有更生動的詮釋。

本區最重要的產酒中心是Langenlois鎮，幾個世紀以來這個小鎮一直都是奧地利的酒鄉；Zöbing村以Heiligenstein葡萄園著稱；而Michael Moosbrugger在







坎普塔Langenlois村的葡萄園裡最令人意外的一個角落——著名的Loisium遊客中心，這是建築師Steven Holl在2003年所設計建造的。Loisium飯店提供美食與葡萄酒（特別是本地的葡萄酒）、葡萄酒spa療程以及葡萄酒博物館等多項服務。

1|2 2|3 3|4 4|5 5|6



KREMSTAL 葡萄酒產區

GOLDBERG Red（葡萄園名）

葡萄園

樹林

500 海拔100公尺間距的等高線

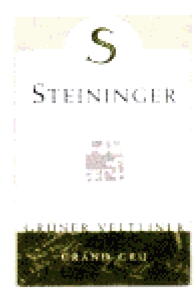
















▶ Fred Loimer的酒莊（最上面那張酒標）與左頁的Loisium建築物看起來頗有相似之處，至於這些頂尖酒莊的酒標看起來除了傳統之外，一無特出之處。他們似乎有些害怕使用太強烈的顏色。就像在瓦郝河谷，主宰這裡的葡萄品種仍是Grüner Veltliner和麗絲玲。

1996年修復了Gobelsburg村富麗堂皇的Schloss Gobelsburg酒莊，他是Fritz Miesbauer在釀酒合作社Freie Weingärtner Wachau的前輩。他在此酒莊的合作夥伴是Langenlois村的明星酒廠Willi Bründlmayer；而Jurtschitsch兄弟在Langenlois村也生產優秀的Grüner Veltliner與麗絲玲葡萄酒。

本區另一個重要人物是Fred Loimer，部分原因是他那間充滿戲劇效果的「黑箱」（black box）酒廠，他在酒廠的地下酒窖以回歸傳統的釀造方法，採用大型橡木桶進行酒精發酵。Loimer為全新一代的年輕釀酒師帶來新的啟發。

造訪坎普塔的葡萄酒觀光客還有一個很好的去處，那就是位於Langenlois村那間出色的Loisium飯店，這裡有葡萄酒博物館、葡萄酒spa，而且還找得到1930年代Grüner Veltliner的餐廳酒單。

布根蘭 Burgenland

長久以來，布根蘭看起來就像是從中歐某個過往時空冒出來的一個角落。此州位於匈牙利邊境，事實上還被匈牙利紅酒產區Sopron切開了一部分。州境內有一片廣大的沼澤區，超過32公里長，這就是湖水只有1公尺深的Neusiedler湖，其平坦且多沙的湖岸極有可能是今日奧地利最好的甜白酒和紅酒的產區：**Neusiedlersee**。

這個葡萄酒世界的不起眼角落已經迅速竄升。在二次世界大戰過後，少於100公頃的葡萄園就位於Illmitz村和Apetlon村一帶靠近湖岸東邊的沼澤之間，當時這裡只有泥土路而且沒有電力。村裡寬廣的街道兩旁景象仍然簡陋，只有覆蓋著蘆葦草屋頂的農舍平房；馬車還相當常見。這裡的地勢非常平緩，四周長滿了齊腰的蘆葦，看得到湖泊的地方很少。海拔只有25公尺高的隆起地勢，在這裡就算是山丘了。

或許這聽起來不像是在形容一個重要的產酒區。但祕訣就藏在這個淺水湖裡，長而溫暖的秋季總是籠罩著薄霧，這樣的環境很適合灰黴菌生長或發展出貴腐黴菌，讓一串串的葡萄看起來就像是沾滿了灰塵一樣。

這裡是奧地利最熱的葡萄酒產區（對早熟的麗絲玲來講太熱了），廣納Pannonian平原溫暖的氣候，因此確保了紅酒葡萄（景色上看起來和梅多克區不會相差太遠）每年穩定可靠的成熟度，清晨的霧氣可以讓它們保持涼爽。最後很重要的一點是，這裡有全世界最認真、勇於探究且具有世界觀的釀酒者。

Alois Kracher父子用酒廠兼實驗室，把葡萄園的收成釀成一系列絕佳的甜白酒（通常是精心調配的混合款），已將Illmitz鎮推向葡萄酒世界的版圖上。每年依照貴腐程度區分出不同的酒款，數字愈高代表酒的甜度愈高。馳名全球的Trockenbeerenauslesen葡萄酒混合了夏多內和Welschriesling兩種葡萄，是特別成功的酒款。

目前Kracher也在加州（K&K）和西班牙的Málaga釀酒。Angerhof-Tschida是Illmitz鎮另一家知名酒莊，Willi Opitz酒廠也趕上了潮流。這些極度濃郁、強烈的甜酒可以使用傳統的大型老橡木桶釀造，也可以使用法國小型橡木桶來培養更為濃縮的現代風格。

布根蘭種植的葡萄品種比起奧地利其他產區要多很多，紅酒葡萄有Blaufränkisch和Zweigelt，目前的種植占有率已經超越過Grüner Veltliner葡萄。Welschriesling、夏多內以及Weissburgunder（白皮諾）等葡萄是常見的白酒品種，可以釀成多種不同的甜度級數。

此外，Neuburger、Muskateller（Muscat Ottonel）、St Laurent、Sämling 88（Scheurebe）與卡本內-蘇維濃等也是布根蘭葡萄酒所採用的品種，不過該區的歷史特產仍是甜酒。

Neusiedlersee湖的頂尖紅酒大都產自遠離湖岸、地勢稍高的村莊一帶，例如Frauenkirchen、Mönchhof與Gols等產酒村莊。這裡同樣引進新的法國新橡木桶，以便增加本地品種Zweigelt與St Laurent葡萄酒的堅澀度，兩者的天然單寧含量都不高。本區的生產者Paul Achs、Gernot Heinrich、Hans與Anita Nittnaus、Juris、Umathum、Josef Pöckl以及Schloss Halbturn等酒莊，到目前為止，看起來每年釀造的紅酒品質都不錯。

越過湖泊來到**Neusiedlersee-Hügelland**產區，這裡是真正的山丘地（常引起降雨），在此形成了Leithaberg山脈（Leithaberg也是布根蘭一個酒莊協會的名稱），區內的酒莊有些擁有豪華的巴洛克式建築，以及非常悠久的釀酒歷史。布根蘭歷史上最有名的葡萄酒產自Rust鎮，以Feiler-Artinger酒莊為首；所釀製的Ruster Ausbruch甜酒經常被拿來和Tokaji甜酒（詳見268頁）比較，不過酸度較低且酒精度更高，甜度則介於Beerenauslese與Trockenbeerenauslese兩種貴腐甜酒之間。

這裡的葡萄園向東往Purbach、Donnerskirchen、Rust及Mörbisch等村莊傾斜，因為地勢比湖岸東邊的葡萄園更高，感染貴腐黴菌的情況較少。相當大量的紅酒生產於此，葡萄園則往西延伸，幾乎遠至Wiener Neustadt鎮，並往南越過Mattersburg鎮。Römerhof酒莊位於Grosshöflein村，該酒莊的釀酒師Andi Kollwentz被認為是奧地利最好的全能型釀酒師。





◁布根蘭產區最有名的葡萄酒是Alois Kracher，這是一款特別濃郁、純淨且充滿活力的甜白酒，不過湖對岸的Rust鎮也有生產優質的甜白酒，而地圖東北方的葡萄園則生產豐滿型的紅酒。位於Illmitz村的Velich酒莊，因為Tiglat葡萄園所出產的濃郁、不甜型的夏多內而闖出名號。



南部緊鄰的**中布根蘭（Mittelburgenland）**產區，每兩株葡萄樹中就有一株是Blaufränkisch品種，也在這裡釀出了屬於自己本色的葡萄酒。這個活躍的紅酒葡萄所釀成的葡萄酒愈來愈精緻，並由已故的Hans Igler率先採用橡木桶培養。本世紀初，受惠於幾個成功的優秀年份，吸引了大量的投資挹注（不僅用於修繕酒廠的建築上，也用於提升品質），這些酒莊包括Albert Gesellmann、Johann Heinrich、Paul Kerschbaum以及Franz Weninger等。

在**南布根蘭（Südburgenland）**這個位於Neusiedler湖南方更為分散的酒區裡，Blaufränkisch葡萄也占盡優勢。此區的產酒品質比中布根蘭區要清淡些，因為土壤含鐵量高，葡萄酒有著特別的礦石和辛香味。

最好的生產者是Krutzler家族，他們最有名的酒款是Perwolff，而Uwe Schiefer酒莊的單一葡萄園Reihburg所釀製的Blaufränkisch也非常有名。

沒有一個奧地利釀酒師是停在原地不動的，每個都在進步。

在老Alois Kracher仔細剪枝的葡萄樹藤上，可以看到大量感染貴腐黴菌的葡萄。這些葡萄含糖量很高，當地鳥類當然會覬覦，因此超級濃郁的布根蘭甜酒的產量，就取決於生產者在生長季後面幾週要如何有效地架網來保護這些葡萄。

匈牙利 Hungary



布達佩斯再度成為令人振奮的城市；匈牙利再度復甦，正帶領著長久渴望甦醒的中歐和東歐從共產主義的惡夢中逃離出來。幾個世紀以來，匈牙利就已擁有最具特色的美食及美酒文化、最高度發展的原生種葡萄，也是德國以東擁有最周全的葡萄酒法規與傳統的一個國家。20世紀末期充斥的廉價與炒短線的國際品種似乎頗具威脅，不過現在看起來，匈牙利這些種類繁多的本地白酒品種，已經開始被視為是強項而不是缺點。

今日，匈牙利的釀酒師們信心滿滿地釀出清淡、多香又清新的葡萄酒，尤其是在該國的北部地方；飽滿、香辛味重的葡萄酒是傳統風格的再現；也有一些採用橡木桶培養的國際與中歐品種。

典型且傳統的匈牙利葡萄酒是白酒（更貼近來說是暖金色的酒），辛香味重。如果是好酒，嘗起來非常濃郁，但未必是甜的，不過非常熱情，甚至有些激烈；比起清淡型白酒，更適合用來搭配辛香、油膩的料理，這些是匈牙利人用來禦寒的傳統食物。雖然匈牙利的氣候比起地中海多數地區來得冷涼，生長季也較短，但秋天的氣溫比起歐陸很多地方都要溫暖，因此葡萄得以成熟。南部地區的年均溫最高，在Pécs鎮附近可達攝氏11.4度；而北部地區的年均溫最低，在歷史古城Sopron（參見268-269頁）一帶會低至攝氏9.5度。該國境內的歷史產酒區幾乎都分布在高地，各種不同的地勢與氣候影響著每一個產酒區。右頁地圖所示是根據1997年法規所劃分的22個葡萄酒產區，有些現在已經改了名稱。

匈牙利最重要的葡萄品種是強勁、酸度高的Furmint葡萄，還有口感柔軟、香氣強的Hárslevelű葡萄，這都是多凱區（Tokaji）的主要葡萄品種，但並不局限於該區。非常不同的葡萄品種，則是更清淡、香氣強、活潑的Leányka葡萄（即羅馬尼亞的Feteascǎ Albǎ）以及更多新鮮葡萄香氣的Királyleányka（Feteascǎ Regalǎ）葡萄。其他的品種還有白蘇維濃及流行的雜交種 Irai Olivér，主要用來釀製爽脆、清淡、不用橡木桶培養的白酒；而Furmint、Hárslevelű、Olasz Rizling（Welschriesling）、夏多內、Szürkebarát（灰皮諾）以及一些最近種植的維歐尼耶，則往往用來釀出酒體較濃厚且採用橡木桶培養的酒款。

匈牙利的特有葡萄品種，今天已經很少見，包括巴拉頓湖（Lake Balaton）產區的Kéknyelű（意為藍色果梗）、Mór產區清新（甚至可說尖酸）的Ezerjó，以及濃郁，味道濃厚飽滿且通常是甜的Mézesfehér（意為白蜂蜜）；此外，還有Somló產區香氣節制的Juhfark，需要用木桶培養來柔化。Zeta、Zeus、Zenit與Zefír等品種，則是另外一些很容易辨認的匈牙利雜交種。

匈牙利的紅酒品種還算是少數，大都種植在古都Eger、Sopron、酒鄉Villány以及匈牙利大平原的Alföld。精工細作的Kadarka葡萄（在保加利亞稱為Gamza）是傳統的無性繁殖系，可以釀出怡人且早熟的佐餐酒，特別是在南部的Szekszárd產區，這也是混合釀造Bikáver（公牛血）紅酒的品種之一。Kékfrankos葡萄其實就是奧地利的Blaufränkisch，在Szekszárd及Sopron兩地都表現很好。古都Eger附近的黑皮諾前景看好，而卡本內在土壤和氣候上都特別適合栽種在日照充足的Villány產區。梅洛和更為清淡的Portugieser（舊名是Kékoportó）葡萄，在匈牙利境內也都有種植。

匈牙利的葡萄園有半數是分布在方便機械耕作的大平原上，在Duna河（即多瑙河）與中南部的Tisza河之間，目前有名的是**Kunság**和**Csongrád**兩個產區，砂質土壤除了用來栽種葡萄樹之外，其他用處不大。大平原生產的葡萄酒是匈牙利各大城市的日常用酒，紅酒主要是Kadarka，白酒則以Olasz Rizling或Ezerjó為主，不過像是Frittmann Testvérek這樣的生產者，也證明了釀造更優質的葡萄酒不是不可能。

匈牙利品質比較好的葡萄園分散在西南方到東北方的各處丘陵地上，在多凱區（舊名是Tokajhegyalja或多凱丘陵）到達頂點。

在Szekszárd、Villány、Pécs、Tolna及Hajós-Baja等氣候最溫暖的南部產區，紅酒與白酒品種都有種植。Kadarka葡萄是歷史品種，與Kékfrankos葡萄都是這些地區根深柢固的釀酒品種。位於最南端且氣候最溫暖的**Villány**產區，生產酒體飽滿的紅酒，在趣味及複雜度上都已逐漸提升。而北部紅酒產區Eger，也是國外買主尋找的對象，同樣都出現在布達佩斯頂級酒的酒單上。釀酒師Attila Gere、Ede Tiffán與酒商Vylyan等生產者基本上都是卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗（最為重要）與梅洛葡萄的追隨者，有時會在這些國際品種中混合Kékfrankos、Zweigelt或甚至是Portugieser等葡萄，而帶有馬札兒人（Magyar）的風味。在Szekszárd產區的山坡上，從紅色調的深厚黃土中釀出單寧厚重的Kadarka、梅洛與卡本內葡萄酒。這裡值得品嘗的酒款，釀自Vesztergombi、Ferenc Takler及Péter Vida等生產者。義大利托斯卡尼的Antinori酒莊已在鄰近的Tolna產區投資。Szekszárd產區也有生產最廣為人知的匈牙利紅酒「Bikavér（公牛血）」，通常是以Kékfrankos葡萄混合卡本內及梅洛釀成，這是除了Eger產區外的另一個法定產區。

Egri Bikavér紅酒是匈牙利聞名於西方世界的一種葡萄酒，由於酒色深紅而被稱為「公牛血」（Bull's Blood）。Eger產區位於匈牙利東北部Mátra山的最東端，是匈牙利最重要的產酒中心之一，這個巴洛克式城市的大型酒窖就是挖進Mátra山柔軟、深色的凝灰岩而形成，裡面有數百個久歷歲月的黑亮橡木桶，這些用紅鐵箍成的橡木桶寬3公尺，成排堆放在13公里長的隧道裡。這些古老且幾乎完好無缺的橡木桶在釀造公牛血紅酒上也扮演了一個角色，而隨著Kékfrankos葡萄取代了Kadarka，在外觀上比起這種歷史悠久的公牛血顏色要淡些，不過21世紀在這裡已看到了紅酒釀造的一番革新。釀酒大師György Lörincz、酒莊Gróf Buttler與釀酒師Tibor Gál的GIA酒莊（在他車禍過世後由家族接手）是Eger現代化之後的代表，Bikavér只是本區許多產酒的一



Markaz村位於Gyöngyös鎮東邊，陡峭山坡上種著一排排的葡萄樹，Mátra山可以阻擋來自北方的冷風。這裡是白酒之鄉，緯度跟法國的夏布利一樣。

部分，本區紅酒與白酒都有生產，其中包括一些相當不錯的黑皮諾。在白酒方面，脫穎而出的首推迷人嬌貴的Leányka葡萄酒。Eger區的Debrö村所生產的甜白酒Hárslevelű曾經是本地的歷史名酒。

Eger產區西邊，沿著Mátra山的南向山坡分佈的是匈牙利第二大的產酒區**Mátra**，以Gyöngyös鎮為中心。本區白酒占了80%的產量，Olasz Rizling、Tramini及夏多內等葡萄品種在這裡都生長良好，不過釀出的葡萄酒水準並不是很高。

在最西端接近奧地利國界的**Sopron**產區，先鋒紅酒品種Kékfrankos因為Franz Weninger等生產者而重獲重視，他來自國界那頭的奧地利布根蘭（Burgenland），重新開發最好的園區，當地的追隨者包括Luka、Pfneiszl以及Ráspi。

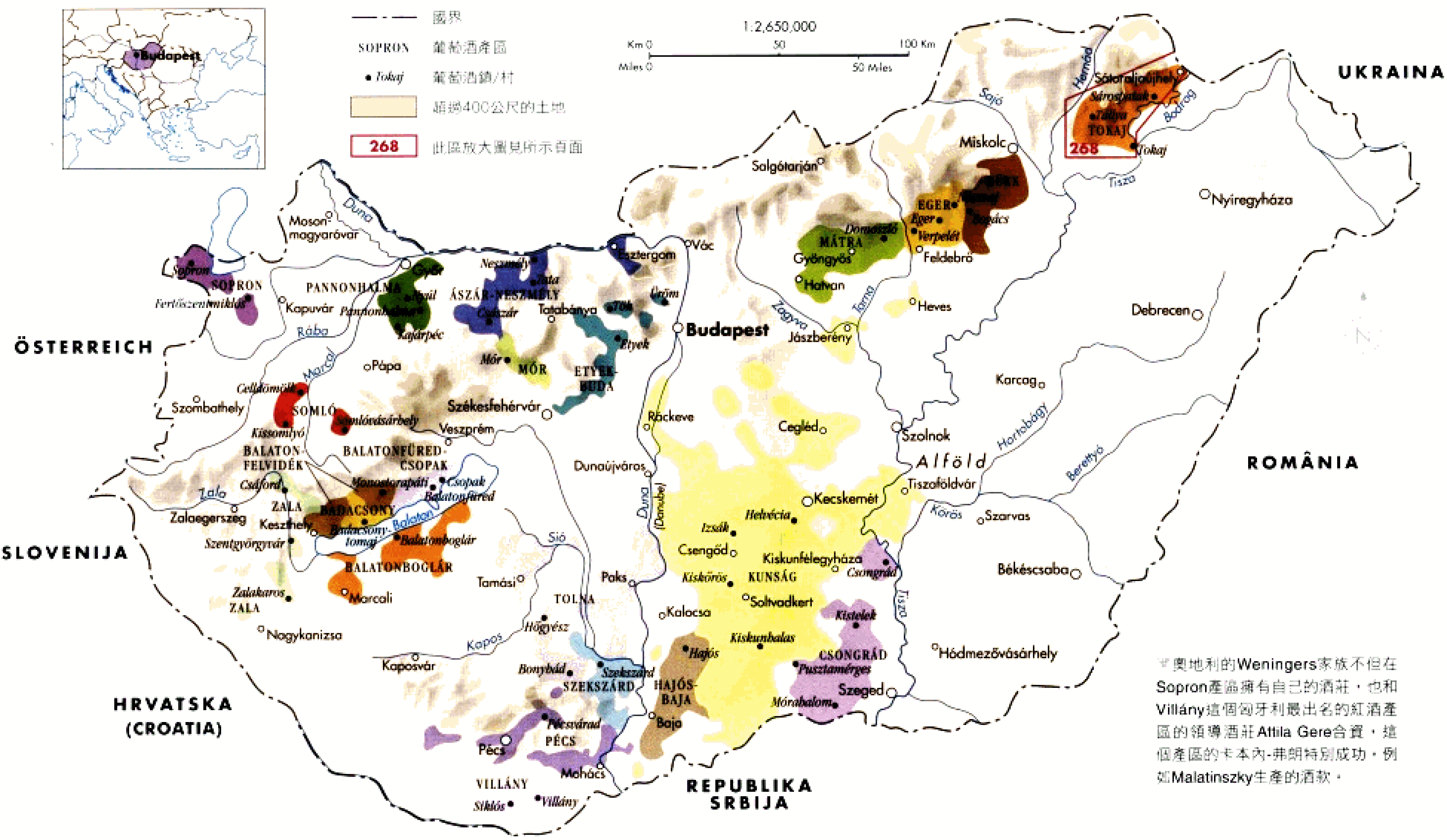
Aszár-Neszmély產區位於Sopron產區的東邊，以傳統品種釀出最有名的干白酒，不過現在有些新穎、超現代的酒廠（以Hilltop酒莊名氣最大）專為出口市場而生產了許多知名的國際品種。緊臨布達佩斯西邊的**Etyek-Buda**產區是另一個國際性風格白酒的廣大來源，也包括氣泡酒，其中有不少產量釀自首都南邊的Budafok市的酒莊。Chateau Vincent可能是本區最好的酒莊。

巴拉頓湖北邊的**Somló**產區位於狹小、孤立的丘陵區，在火山灰土壤上種植Furmint及Olasz Rizling葡萄；而東北邊的**Mór**產區，石灰岩上種植的是Ezerjó葡萄，同樣是個性鮮明：Mór葡萄酒酸度高、新鮮、味道重；Somló葡萄酒口感較酸緊且有礦石味，尤其是現在已經很稀少的Juhfark葡萄。這兩個產區都是匈牙利的「歷史產酒區」。

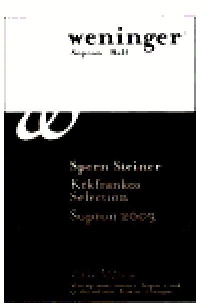
巴拉頓湖除了是歐洲最大的湖泊之外，對匈牙利人還有一種特別的涵義。對這個內陸國家來說，這個湖泊就是他們的海洋，也是個漂亮的旅遊景點，湖岸邊到處可見夏季度假別墅與度假村，還有手藝令人讚賞的餐廳，絕佳的氣候讓人潮絡繹不絕。巴拉頓湖北岸的南向山坡坐擁所有優勢，不僅日照充足，而且可以遮擋冷風，大量的湖水還具有調節氣溫的作用。這些條件都是建構一個好葡萄園所不可或缺的。

優良的氣候條件，加上砂質土壤與從平地冒出的火山殘塊（以Badacsony山最出名），因此孕育出特別的品質。陡坡富含玄武岩的砂質土，排水良好，也可吸收及保存熱能。除了在特別的年份能生產出貴腐甜酒Szürkebarát之外，本地其他葡萄酒大都為不甜的型態，而且伴隨著高含量的礦物質，在與空氣接觸後可以變得更好。Olaszrizling是一種常見的白酒葡萄，釀好的酒在裝瓶後一年就可以非常好喝，不甜卻清新純淨，也不會太強勁。來自萊茵河的麗絲玲葡萄也表現不俗。

巴拉頓湖區被分為四個法定產區。北岸是傳統的**Badacsony**產區，由Huba Szeremley所擁有的Szent Orban以及József Laposa是最有名的兩家酒莊；而在**Balatonfüred-Csopak**產區，值得注意的是由釀酒師Mihály Figula和István Jásdi所擁有的酒莊。至於南岸的**Balatonboglár**產區，則以Chapel Hill這個廠牌在外銷市場最為有名，最好的一家酒莊是János Konjári。西邊偏遠的多處葡萄園所匯集起來的產區就是**Zala**，最好的生產者是Lászlo Bussay。



▽奧地利的Weningers家族不但在Sopron產區擁有自己的酒莊，也和Villány這個匈牙利最出名的紅酒產區的領導酒莊Attila Gere合資，這個產區的卡本內-弗朗特別成功，例如Malatinszky生產的酒款。















多凱 Tokaj

傳奇一詞用於多凱區身上，比其他產區更為頻繁（Tokay是舊英文拼法；產區名稱源自Tokaj鎮，見地圖下方）而且也有很好的理由。當匈牙利在1949年變成共產國家時，這個東歐最大的葡萄酒產國因為妥協而犧牲了品質。位於喀爾巴阡山西邊延伸地帶的Tatra山最南邊，稱為Tokajhegyalja地區的多凱丘陵區，其著名的葡萄園以及酒莊也跟著失去了它們的特色。它們大都被收歸國有，生產的葡萄酒也因為集體國營酒廠的經營方式而大同小異。葡萄園從陡坡上遷移到了平地，從每公頃10,000株的種植密度降到2,500株，並且被強迫生產出荒謬的產量；葡萄酒也允許氧化。情形就像是梅多克（Médoc）所有的酒莊將他們快要釀好的葡萄酒交給同一家酒廠混釀後裝瓶一樣，然後再低溫殺菌。這樣過了50年後，即使是Lafite與Latour等名莊，也會逐漸變得面目模糊。

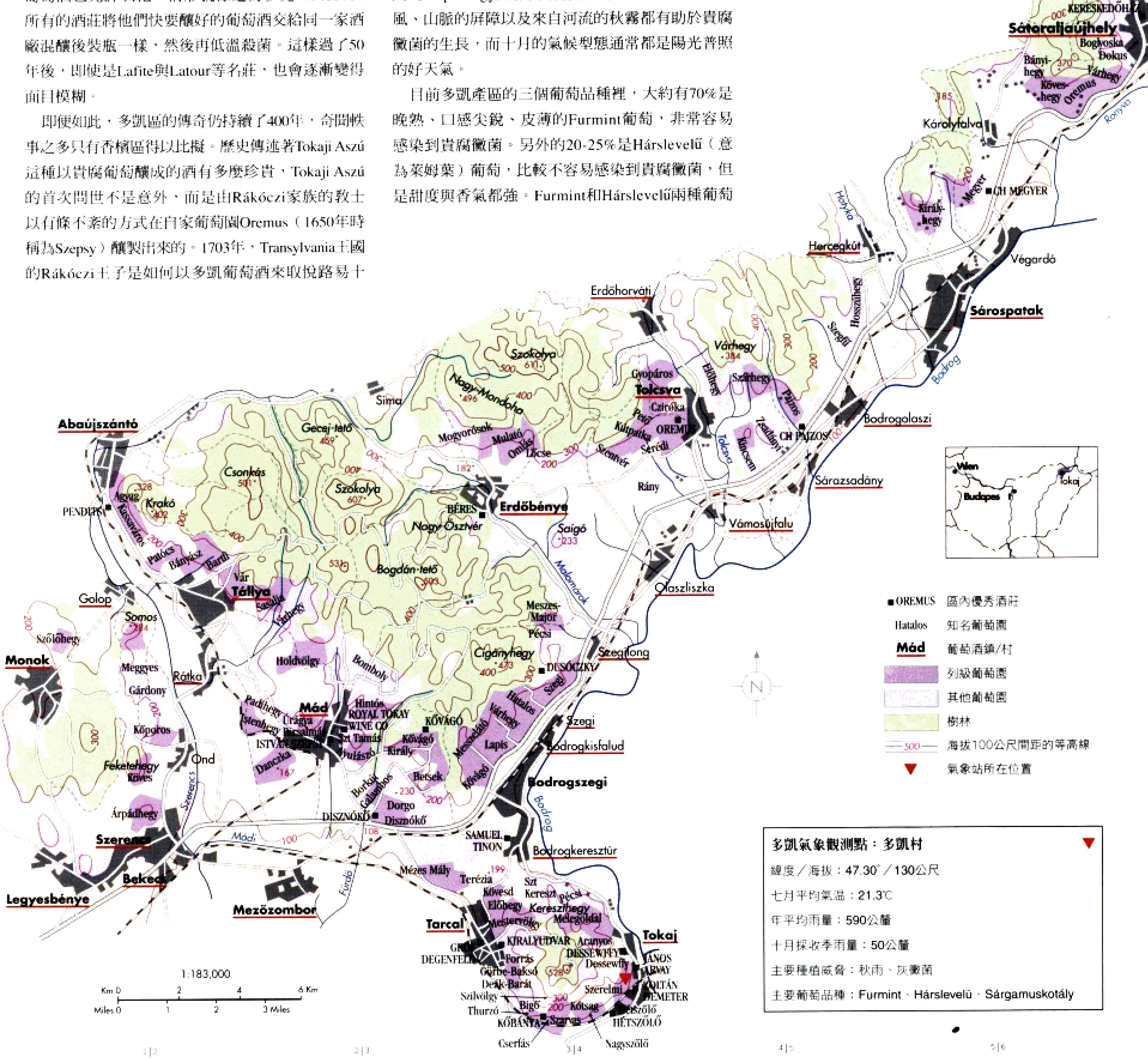
即便如此，多凱區的傳奇仍持續了400年，奇聞軼事之多只有香檳區得以比擬。歷史傳述著Tokaji Aszú這種以貴腐葡萄釀成的酒有多麼珍貴，Tokaji Aszú的首次問世不是意外，而是由Rákóczi家族的教士以有條不紊的方式在自家葡萄園Oremus（1650年時稱為Szepsy）釀製出來的。1703年，Transylvania王國的Rákóczi王子是如何以多凱葡萄酒來取悅路易十四，以對抗他在哈布斯王朝的對手；而彼得大帝與凱薩琳大帝又是如何讓哥薩克騎兵留守在多凱區，以確保多凱酒的供應不虞匱乏。此外，統治者也深信多凱酒的保健功效，隨時在床邊擺著多凱酒。

據說多凱是第一種以貴腐葡萄釀成的葡萄酒，而且時間比萊茵區還提早一個世紀，比索甸區則大概提早了兩個世紀之久。多凱特有的自然條件有助於貴腐黴菌的生長及促進葡萄乾縮，而能集中糖分、酸度以及香味，賦予多凱葡萄酒顯著的地方特色。

Zemplén山脈是火山地帶，隆起於大平原的北緣。Bodrog和Tisza兩條河流在介於Tokaj村與Tarcal村之間的Kopashegy山脈南端會合。夏天來自平原的暖風、山脈的屏障以及來自河流的秋霧都有助於貴腐黴菌的生長，而十月的氣候型態通常都是陽光普照的好天氣。

目前多凱產區的三個葡萄品種裡，大約有70%是晚熟、口感尖銳、皮薄的Furmint葡萄，非常容易感染到貴腐黴菌。另外的20-25%是Hárslevelű（意為萊姆葉）葡萄，比較不容易感染到貴腐黴菌，但是甜度與香氣都強。Furmint和Hárslevelű兩種葡萄通常會一起採收、榨汁以及發酵。至於剩下的5-10%則是小粒種蜜思嘉，當地稱為Sárgamuskotály，可用於多種葡萄一起混釀，就像索甸區的Muscadelle品種一樣，也可以拿來單獨釀造出凸顯本身特質的單一品種葡萄酒。

多凱丘陵區葡萄園的首度分級是在1700年，由Rákóczi王子主其事。到了1737年，再度分為一級、二級、三級葡萄園，剩下的就是一些未入級的葡萄園。下面地圖標出了這個地區的主要村莊（總共有27個），這些村莊的斜坡形成一個大V字形，方位包括東南向、南向或西南向都有。



多凱氣象觀測點：多凱村

緯度／海拔：47.30˚／130公尺

七月平均氣溫：21.3℃

年平均雨量：590公釐

十月採收季雨量：50公釐

主要種植威脅：秋雨、灰黴菌

主要葡萄品種：Furmint、Hárslevelű、Sárgamuskotály



這可是全世界最美的牽引機棚屋？當法國保險集團AXA在1990年代接手Disznókő酒莊之後，請來了匈牙利建築師Dezsö Ekler將酒莊的面貌整建得煥然一新。

最北端的砂質土壤釀出的是嬌貴細緻的Aszú甜酒，生產所有*Aszú*甜酒的Oremus葡萄園（為大地主Rákóczis所有）就坐落在此。新的Oremus酒廠現在是西班牙Vega Sicilia酒莊的產業，已經南遷至Tolcsva村。

在Sárospatak地區，河畔有壯麗的Rákóczi城堡，最早的兩座民營葡萄園是Megyer和Pajzos，而Tolcsva村最好的葡萄園則是以匈牙利最偉大的賽馬命名的Kincsem葡萄園。在本世紀初，Tolcsva村的舊帝國酒窖仍歸國營的釀酒合作社所有，但在2006年時已部分民營化，並採用舊名Tokaj Kereskedőház，仍是本區最大的葡萄酒生產者。

Olaszliszka（Olasz的意思是義大利的）是一處13世紀設立的義大利殖民地，有許多傳說都認為引進葡萄酒釀造的就是義大利人。這裡的土壤是混有石塊的黏土，出產的葡萄酒比較濃烈。Erdőbénye村的上方有座橡樹林，是製作橡木桶的來源。Szegilong村有一些列級葡萄園，目前正在復甦當中。多凱村和Bodrogkeresztúr村因為河流的關係，而擁有最穩定的貴腐黴菌。

從多凱村沿著Kopashegy山的南側進入Tarcal村，陡坡上受到屏障的葡萄園堪稱是整個產區的金丘（Côte d'Or）；昔日有名的葡萄園（最好的是Szarvas葡萄園）連綿不斷，穿越過Tarcal村、道路而直抵Mád市，該市有Terézia葡萄園和特級葡萄園Mézes Mály（意為蜂蜜罐）。在Mezözombor地區，Disznókő是最早民營化的葡萄園之一，並由法國的AXA集團大張旗鼓地完成重建。Mád市是舊時的葡萄酒貿易中心，市內擁有著名的一級葡萄園，例如Nyulászó、Szt Tamás、Király以及Betsek，還包括位於陡坡上已遭棄置的Kövágó葡萄園。

多凱產區最近這波革新的代表人物，首推釀酒師István Szepsy，是個令人振奮且充滿創意的酒農；而如果是市場上的領導者，那便是Hugh Johnson等人於1989年在Mád市成立的Royal Tokaji酒莊，這也是第一家採用新制的獨立企業。

多凱貴腐甜酒採用特殊二階段程序釀造。採收於十月底開始進行，皺縮的*aszú*葡萄和沒有感染黴菌的多汁葡萄一起採收，但要分開存放。後者隨後要進行榨汁、發酵，被釀成多種不甜或半甜型的葡萄酒，包括強勁的基酒。同時*aszú*葡萄則存放成幾近乾透的一堆，輕柔壓榨出汁，流出傳奇的Eszencia（最濃最甜的葡萄汁），含甜量高達每公升850公克，在當地被當成寶藏一樣地存放著。

採收結束後，酒商會將破皮的*aszú*漿果浸泡在新鮮的葡萄汁、半發酵或全發酵的基酒裡16-36個小時，比例是一公升液體浸泡一公斤葡萄，然後才進行壓榨。發酵的進程與糖分以及酒窖的溫度有關（糖分愈高溫度愈低，發酵速度愈慢）。最濃郁最細緻的葡萄酒，天然含糖量最高，因此酒精度較低（通常是10.5%）。

甜度的計量仍然採用以20公斤為一單位的*puttonyos*（當地採收貴腐葡萄所用的容器）數目來表示，即在137公升裝（一個*gönci*橡木桶）的基酒中加入多少*aszú*葡萄，不過今日的甜度算法則慣用以每公升多少公克來表示。釀製貴腐甜酒時，酒是放在不同大小的木桶（有時是在不鏽鋼槽）裡進行發酵。裝瓶上市後，若酒標標示的甜度是6-*puttonyos*，就表示這款Aszú甜酒每公升的含糖量至少必須有150公克；而最濃最甜的Aszú Eszencia就是指甜度為7-*puttonyos*的貴腐甜酒，其乳酸發酵非常輕微，因此非常強勁。甜度3-*puttonyos*的貴腐甜酒大概等同於德國的Auslese甜酒（每公升含糖量至少為60公克），4-*puttonyos*或5-*puttonyos*則大約是德國的逐粒精選酒Beerenauslese的甜度與濃郁度。Aszú貴腐甜酒最低的培養年限是三年，兩年木桶陳年加上一年瓶內熟成。傳統上，應該會陳年更久的時間，不過近年流行及早裝瓶及早銷售，如此釀出的酒會有比較多的新鮮果香而少一點複雜度。如果不加任何*aszú*葡萄，釀出的葡萄酒稱為Szamorodni（字面上的意思是「原本如此」），比較像是清淡型的雪莉酒，或者*száraz*（不甜型）或*èdes*（頗甜）一類的酒款。此外，酒標上出現的遲摘型（Kèsöi süretelèsű）一詞因為沒有特別規範，讓原本已經很複雜的情況變得更加複雜。這類標示通常會出現在甜型、釀酒用葡萄沒有感染貴腐黴菌且只熟成一小段時間的酒款。

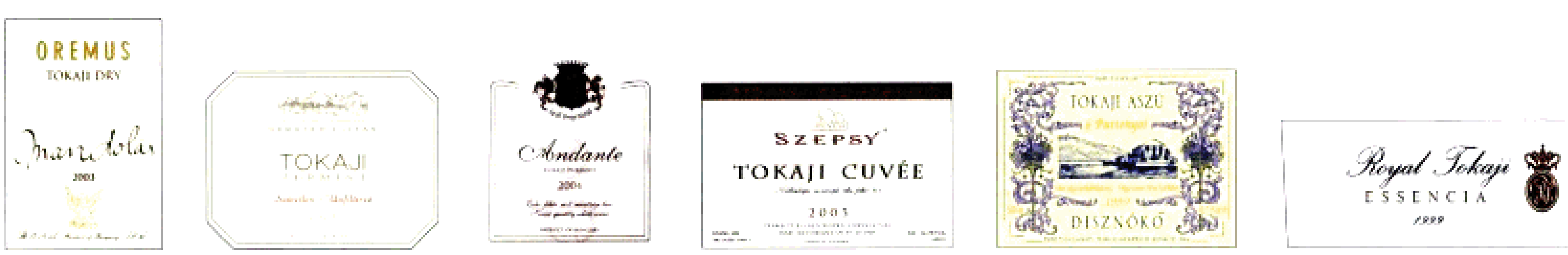
有兩項細節使得Tokaji Aszú貴腐甜酒更為特別。傳統上，酒桶裡會保留一點點空間，並堆放在漆黑、狹小的隧道酒窖裡，酒窖裡充滿了特別的黴菌*Cladosporium cellare*。豐富的酵母和微生物以酒中的氧氣為生，很像浮在fino雪莉酒表面那層白色黴花（flor）的作用一樣，但過程更加緩慢，編織出複雜的風味。

Eszencia貴腐甜酒是多凱產區最高檔的酒款，甜度非常高，以至於酒精發酵幾乎無法展開。它集中所有葡萄的精華於一身，如絲絨般柔滑、濃稠如油、香氣如桃子、穿透力高，其香味在口中如薰香般源源不斷地餘韻嬝繞。很久以前，Eszencia是用白蘭地來穩定酒質，而今它的酒精度比任何一種葡萄酒都低，如果你還認為它是葡萄酒的話。任何偉大的Eszencia都很耐陳年，而且陳年時間不限。

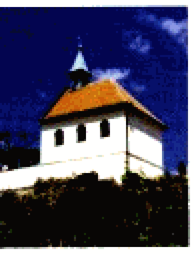
這裡的前景如何？土地和酒莊的民營化已經快完成了，有些酒莊由傳承好幾代的持有者進行修復，有些則轉賣給外來者。1993年開始進行的六項投資，其中三項是由法國的保險公司包辦。龐大的資金進駐，用來翻新葡萄園、更新釀酒設備以及尋找最佳的土地。由酒莊裝瓶的多凱葡萄酒已再次出現於市場上，而一級葡萄園的名稱也漸漸拾回往日的名氣。

多凱還有第二個對策，它發現到Furmint葡萄也可以像夏多內一樣釀造，釀成不甜、強勁、香味十足且充滿礦物味的好酒。

▼這幾支酒代表了2003年以後出現於多凱產區的所有酒款，從最左邊酒體飽滿的不甜型，到右邊甜到令人無法置信且型態堅實的酒款都有。Furmint葡萄的酸度很高，表現優秀的不甜型有時是用比生產貴腐甜酒還要晚採收的葡萄釀成。



捷克與斯洛伐克 Czech Republic and Slovakia



捷克與斯洛伐克兩國正好位於奧地利與匈牙利這些愛酒而無可自拔的產酒國北方，看起來似乎已註定要生產好酒。不過，一直以來這還只是潛力而沒有成為事實，這兩個國家太常釀成像平凡纖瘦的米勒-土高這一類的葡萄酒。捷克葡萄酒的市場掌控在屬於德國人所有的調配商和包裝商手中，他們對品質導向的家族興趣缺缺，使得這些值得鑑賞的酒款只能在捷克最好的葡萄酒專賣店裡才找得到。但多虧了乳酸發酵、橡木桶培養、浸泡死酵母以及冰酒和麥桿甜酒（採用乾葡萄釀成）等技術的引進，葡萄酒的品質與需求量才能逐漸增加。

從薩克森（Sachsen）橫跨德國東邊的邊界，**Bohemia**產區擁有約占地720公頃的葡萄園，主要沿著布拉格北邊的Elbe河右岸種植，生產出清淡、德國風味的葡萄酒，著名的產酒村鎮有Mělník、Roudnice（以希爾瓦那品種聞名）、Most以及Velké Zernosecky，後者以Ryzlink Rýnský（麗絲玲）著稱。

Moravia州的葡萄園占地18,000公頃，顯然是捷克葡萄酒的最大來源，葡萄園就位於從奧地利Weinviertel鎮跨過邊境的地方，並集中於Moravia州首府Brno市的南方。園區從山城Znojmo向東延伸約110公里，穿越寧靜的Pálava山丘。這裡溫暖的石灰岩山坡，因為有特殊的植被而聞名。副產區Znojmo最成功的葡萄酒是白蘇維濃（真正清新的風味，不會過於誇張的香氣），主要釀自Nový Saldorf 村和 Nové Bránice村設備完善的的酒窖；此外，還有Satov村以Veltínské Zelené（Grüner Veltiner）葡萄與麗絲玲釀成的葡萄酒。Ryzlink Vlašský（Welschriesling）、夏多內以及兩種淺色皮的皮諾品種是副產區Mikulov的旗艦酒款。Slovácko地區的北部種植著麗絲玲，而南邊地區則種植Frankovka（即奧地利的Blaufränkisch）一類的紅酒葡萄。香氣強的Pálava白酒（產自Rakvice、Lechovice以及Satov等村）與Muškát Moravský（Moravian Muscat）也有一些愛好者。

雖然產自副產區Velké Pavlovice的Svätovavřinecké（St Laurent）和Zweigeltrebe（Zweigelt）葡萄，還有產自Kobylí、Bořetice與Dolní Kounice等小村鎮的Frankovka葡萄都是現今最令人滿意的紅酒品種，但Moravia的紅酒未必如此迷人有趣。一般來說黑皮諾的表現比卡本內-蘇維濃好，而Dornfelder葡萄則在Velké Bílovice及Pavlovice這兩個小村鎮表現良好。

當斯洛伐克和捷克還是個統一的國家時，就擁有當時最大的產酒區，面積和產量約占了三分之二。其葡萄園集中在第一大城Bratislava市附近，也分散在匈牙利的邊境一帶，受惠於稍微溫暖一些的氣候，這裡也加種了一些匈牙利的葡萄品種，包括Ezerjó、Leányka及Cserszegi Füszeres。

位於與捷克交界處的Skalica村，以精力充沛的紅酒葡萄Frankovka、St Laurent與André著稱。Pezinok村生產各種優秀的Veltliner和麗絲玲，包括加入希爾瓦那混釀而很受歡迎的Limbach；而Modra村則以麗絲玲、Alibernet以及卡本內-蘇維濃著稱。Nitra村生產一系列的白酒葡萄及卡本內-蘇維濃；更往南一點的Sered'村，則早從19世紀初就開始釀造Hubert氣泡酒，而在極西邊與匈牙利交界的地方，甚至還生產少量的多凱貴腐甜酒。

在斯洛伐克所外銷的葡萄酒中，最令人驚喜的酒是由來自於德國薩爾區的Egon Müller酒莊在Stúrovo村附近所生產的Kastiel Belá麗絲玲。

＊右邊是Egon Müller釀製的麗絲玲，在頭一個年份（2001年）就達到Auslese級的品質，雖然在大多數的年份它的酸度就像是在啃青蘋果一樣。Modrý Portugal（Portugieser）是一款比較罕見、果香很濃的紅酒。



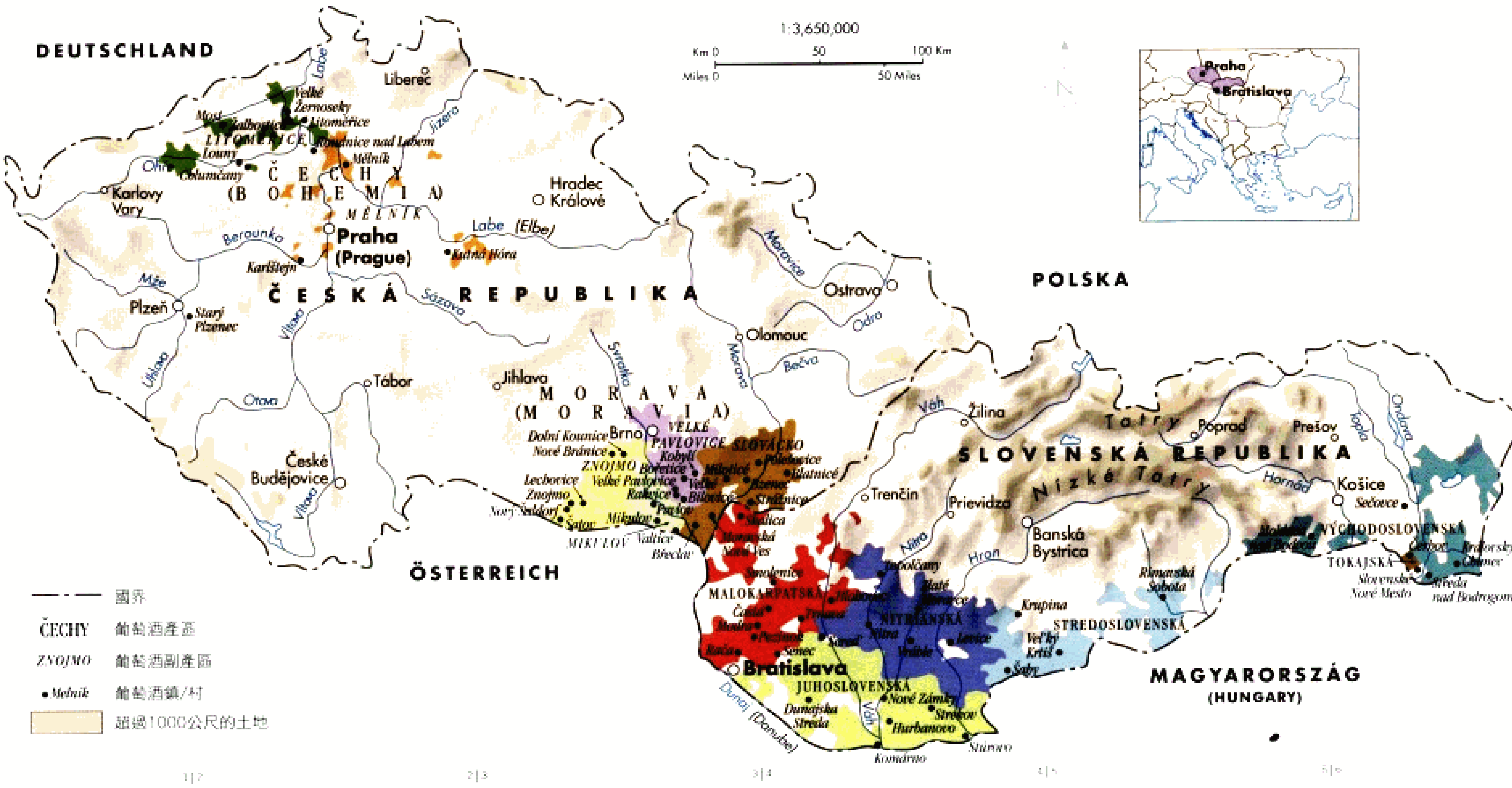












斯洛維尼亞
Slovenia



即使是在共產統治時期，義大利和斯洛維尼亞之間的邊界也很難分辨。斯洛維尼亞不僅是南斯拉夫諸國中第一個宣布獨立的國家（1992年），也是唯一一個葡萄酒受西歐國家認可和消費的國家。這個相對富足的國家（詳見273頁地圖）從亞得里亞海往東延伸至Pannonian 平原，坡度和緩的山坡形成讓葡萄可以擁有絕佳成熟度的三個大酒區：沿岸的Primorska產區、沿著Sava河分布的Posavje產區，以及沿著Drava河分布的Podravje產區（見本頁地圖）。

斯洛維尼亞最重要的大陸型葡萄酒產區是**Podravje**，此區葡萄酒仍然幾乎只以白酒為主。主要的葡萄品種包括Laški Rizling（Welschriesling）和Sipon（Furmint），還有一些Renski Rizling（Rhine Riesling）。其他國際品種如夏多內、白蘇維濃及三種不同顏色的皮諾，則是種植在Ljutomer鎮、Ormož鎮、Maribor市以及Radgona鎮附近，這些城鎮特別重視的葡萄品種是Ranina（奧地利的 Bouvier）及Dišeči Traminec（格烏茲塔明那）。這裡的酒通常酒精濃度相對較低、酸度比較清爽，但同時有未發酵完的殘糖作為掩護；還有一些相當不錯的貴腐甜酒，在一些天候適當的年份甚至能生產冰酒。Radgona鎮更是自1852年起，就是斯洛維尼亞著名的氣泡酒之都。

這個國家最小的產區是**Posavje**，但卻相當多元，釀酒方面受法國的影響很深，此區的葡萄酒可能會更淡、更酸，特別是來自Bizeljsko Sremič副產區的特產Rumeni Plavec白酒。Posavje產區最普遍的還是粉紅酒Cviček，在當地很受歡迎，相當於奧地利的Schilcher酒。在副產區Bela Krajina，由於氣候受到部分來自Kvarner灣的影響，酒質也傾向於更強壯，甚至連Modra Frankinja（Blaufränkisch）一類的紅葡萄品種都能成熟。

位置最西也是目前最讓人興奮的斯洛維尼亞葡萄酒產區是**Primorska**（參見173頁的弗里尤利地圖）。一如預期，本區的酒款風格也偏向弗里尤利式的香氣豐厚、不甜的單一品種白酒，還有對斯洛維尼亞來說算是相當不尋常的堅實紅酒，產量甚至可以近半。事實上，在某些情況下，斯洛維尼亞的葡萄酒產區，可以說就是隔著國界的鄰居弗里尤利的延續。

Ribolla Gialla是本區主要的白酒品種，然而紅酒方面的波爾多調配也愈來愈有令人印象深刻的表現。位於Trieste港上方的Kras高原，由粗糙的水蝕石灰岩構成，以其富含鐵質的紅色土壤成為義大利Carso產區的東面延伸。當地最出名的是以Refošk（Refosco）品種釀成的酒色深濃、高酸度的Teran酒款，這種葡萄也種於Istria半島海岸的Koper港一帶。

本地夏季炎熱，但也有早來的秋雨。Primorska產區的多數葡萄園，由於同時受到來自海洋和阿爾卑斯山的影響，傾向於生產香氣芬馥、力道強勁的酒款。一如在弗里尤利，種類豐富的當地原生品種和國際品種並存，例如Sauvignonasse葡萄（在此地舊名為Tokaj，即弗里尤利的Tocai Friulano）。



國界
Okoliš (Appellation)的範圍
■VINAG 區內優秀酒廠
葡萄園
海拔150公尺間距的等高線



◁ Aleš Kristančič先生是斯洛維尼亞最著名的葡萄酒大使，同時也是熱切的自然動力法信徒。就像許多產自斯洛維尼亞和弗里尤利邊境的葡萄酒一樣，他的Veliko也是一款以眾多品種混合而成的白酒；但他的黑皮諾單一品種酒（Modri），也令人大開眼界。



老一輩的英國飲者，或許會將Ljutomer這個村落和1960年及1970年代被成桶大量運至英國、含硫過量的Laski Riesling聯想在一起，但當地的Jeruzalem葡萄園卻是斯洛維尼亞歷史最悠久的重要葡萄園之一。

巴爾幹半島西部 The Western Balkans

儘管就葡萄酒歷史來說，克羅埃西亞（Croatia/Hrvatska）和斯洛維尼亞（已在前一頁提及）有相似之處，但在這個歐洲不停撕裂的角落裡，各國的釀酒傳統還是超乎預料的多元，就像如馬賽克拼畫般的複雜文化一樣。

克羅埃西亞是一個重要的產酒國，而且這個國家充滿了原創性，也許難懂，但值得認識，沿著亞得里亞海與Dalmatian海岸生產的多數葡萄酒和歐洲內陸有很大的區別。除了Dalmatian南部沿岸地區之外，大都是白酒的天下。

Istria（又稱Istra）半島在許多方面都很接近斯洛維尼亞海岸以及義大利東北區，主要生產梅洛、卡本內以及Teran（Refosco）紅酒，而白酒則釀自非常有特殊風格的本地品種Malvazija Istarska。這些酒體飽滿的白酒通常有著強烈的蘋果皮香味，而且有各種不同的甜度；可能使用或不使用橡木桶培養，也有一些採用洋槐木桶培養的成功酒款。這裡還有生產一些Muskat Momjanski。

沿著亞得里亞海岸和Dalmatian南邊分布的一些美麗小島，也栽種著一些寶貴的本地品種。在Split市附近Kaštela產區找到的Crljenak Kaštelanski品種，因為本世紀初以DNA鑑識後發現它和加州的金芬黛是同一品種而受到國際注意。它的近親品種Plavac Mali分布比較廣泛，而比較具有影響力的是濃厚、帶點甜味的Dingač品種，以及種植在Dubrovnik市北方Pelješac半島海邊梯田陡坡上、香氣奔放強烈的Postup葡萄。

這裡值得注意的白酒葡萄，包括Korčula島的Pošip和Grk、Vis島的Vugava、Hvar島的Bogdanuša以及沿著海岸種植的Maraština。Pošip和Bogdanuša這兩種葡萄可以釀出滋味豐富的白酒，例如1996年由加州那帕谷返回故鄉克羅埃西亞的釀酒師Mike Grgich所釀造的酒款。Krk島的特產是Zlahtina品種，適合搭配Dalmatian的食物——小生蠔、生火腿、烤魚、煙燻或洋蔥烤肉以及許多甜葡萄和無花果，升著爐火，享受香噴噴的食物與適合的當地葡萄酒就彷彿置身於天堂。

克羅埃西亞內陸地區所生產的葡萄酒就比較不那麼特別，最主要是白酒，以本地主力品種Graševina（Welschreisling）為代表，傾向沿襲中歐的傳統。類似鄰國斯洛維尼亞內陸的葡萄酒，產自首都北方的Varaždin區與Sveti Ivan Zelina區。克羅埃西亞最好的夏多內葡萄酒大都釀自此地。

Slavonia（Slavonija）區在葡萄酒的世界裡原本就以出產橡木聞名，提供給義大利人最鍾愛的*botte*桶（亦即大型的橡木桶），這裡正逐漸設法找回釀造葡萄酒的傳統。Traminac（Traminer）和麗絲玲似乎是本區最好的選擇，不過也種植一些希爾瓦那和奧地利的紅酒葡萄Zweigelt。Kutjevo地區則是Graševina品種的重要產地。

多山的**Bosinia**與**Herzegovina**曾經是個重要的葡萄酒產地，奧匈人在19世紀晚期於Trebinje市附近開墾葡萄園，特別是風格特殊的Vranac紅酒品種（見下圖）以及Zilavka白酒品種，至今在Mostar市附近仍持續釀出一些令人難忘、香氣濃郁、不甜、帶有杏桃味的白酒。不過現今主要的品種卻是比較平凡的紅酒葡萄Blatina，釀成的酒往往缺乏架構。**Bosinia**與**Herzegovina**直到二次世界大戰爆發之前，一直出口相當大量的葡萄酒。1990年代早期開始的內戰，使得國內的釀酒業規模大幅縮小，不過情況在美國，瑞士及歐盟的援助之下開始轉變。集中在**Herzegovina**的葡萄園，以及國營的30幾家酒廠野心勃勃地計畫擴增葡萄園，種植面積預計將從2006年的4,000公頃擴增到2010年的10,000公頃。

Serbia（**Srbija**）的釀酒歷史隨著不同的征服者而改變，信奉伊斯蘭教的土耳其軍隊竭盡所能地剷除葡萄樹，到了德國的哈布斯堡王朝（Hapsburgs）則大肆鼓勵葡萄種植。今日根據國際葡萄酒協會（OIV）的統計，Serbia的葡萄園甚至比克羅埃西亞還多，大都集中在多瑙河谷地和支流Morava河一帶。

北邊的自治省Vojvodina，與北方的匈牙利、東方的羅馬尼亞共享著炎熱的Pannonian平原所帶來的正面影響。這裡的葡萄和葡萄酒的風格，主要是飽滿、帶有甜味的白酒，可以看出深受馬札兒人（Magyar）的影響，還有一些不錯的黑皮諾。最有潛力的葡萄園位於Fruška Gora山區，這個山丘從Belgrade市北方、沿著多瑙河分布的Vojvodina平地上冒了出來。

多瑙河沿岸的鄉村景色和西鄰克羅埃西亞內陸非常類似，位於遙遠北方的Subotica-Horgoš產區和Cōka產區都是砂質土壤，無論是地理或文化都比較接近匈牙利而非塞爾維亞，也因此這裡所生產的葡萄酒帶有明顯的馬札兒風格。Belgrade市南邊的Smederevo鎮是Smederevka白酒的命名由來，這裡生產著喝過即忘的微甜白酒；不過在本區以南，遍及Serbia南部的本地品種Prokupac卻釀出了令人振奮的紅酒。這個品種可以混合種植在Morava河谷的黑皮諾或加美葡萄一起釀造，而具有潛力的卡本內和梅洛也有不錯的成熟度，尤其是在南邊的Vranje、Niš和Leskovac等村落。在東邊，面向保加利亞的國境，Timok也是一個有潛力的紅酒產區，不過到目前為止還缺乏有效開發。

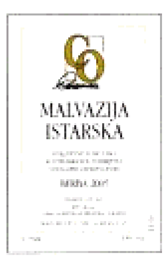
一直到南斯拉夫瓦解以前，**Kosovo**的葡萄酒產業仍不斷大量出口Amselfelder這種明顯為德國市場量身打造的混釀甜紅酒。

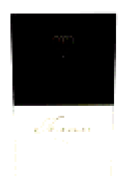
阿爾巴尼亞（**Albania**）古老的酒業也是處於相同的混亂狀況，不過可以確定的是，這會是個相當有潛力的產酒國，而一群來自義大利的釀酒顧問正在期待著能夠美夢成真。當地的歷史品種Kallmet葡萄在Shkodra（Shkodër）地區釀出了顏色深、香味特殊的酒款，而匈牙利的Kadarka品種、克羅埃西亞的Scadarca葡萄以及保加利亞的Gamza葡萄很可能都是源自這個品種。

在本區上百個本地紅酒品種裡頭，最傑出的無疑是**蒙特內哥羅**（**Montenegro**）的主要品種Vranac，釀出的葡萄酒酒味濃烈但有架構，而且在陳放三或四年後甚至更為優異；在Podgorica市的國營酒廠，

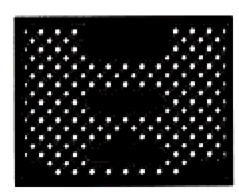


阿爾巴尼亞Lezhe地區的Fidal葡萄種苗園，可以看出這裡最基本的耕作方式，這裡可以使用的本地品種據說不少於140種。Fidal的經理人會建議葡萄園的主人應該選擇哪個品種。





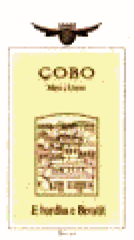






就有一支很好的經典酒款外銷到海外。往南邊一點，靠近希臘邊境的是前南斯拉夫馬其頓共和國（Macedonia）炎熱的葡萄酒產區，這裡顯然最適合生產紅酒，但畢竟時間還短，目前無法看出可以發展到什麼程度。主要的生產者是Kavadarci市的Tikveš酒廠。

▼如同原先預期的，這些酒標之間的差異真的很大：左頁是克羅埃西亞生產的酒款，包含兩支很有特色的Malvasia品種酒；下面有一支是阿爾巴尼亞的酒款，以及三支產自Bosinia與Herzegovina的酒款，其中兩支釀自風格很特殊的白酒品種Zilavka。

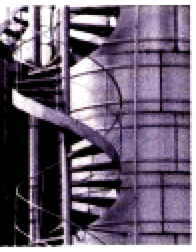








保加利亞 Bulgaria



在前蘇聯的所有葡萄酒產國中，保加利亞是其中最專注於將葡萄酒產業導向出口，藉此賺取外匯的國家，該國的卡本內甚至已成為實惠紅酒的代名詞。雖然1980年代曾經出了一點狀況，但接下來的情況卻顯示，保加利亞似乎已經逐漸恢復生氣，並且持續以國際品種和當地原生品種提供價格實惠的好酒。

1950年代，保加利亞為了要量產供給蘇聯（以及日後的西方各國）的日常用酒，便在肥沃的土地上大量種植國際品種，這個計畫的確也在某段時期獲得超越所有人想像的成就。到了1970年代末期，對英國那些尋找物美價廉酒款的波爾多愛好者而言，保加利亞甚至讓他們留下了深刻的印象。該國的葡萄酒出口在1996年攀至高峰，直至今日，這些酒仍占保加利亞近半的葡萄酒總產量。

1990年代末期，保加利亞的酒廠就開始受惠於一項歐盟在釀造科技方面的投資計畫，結果就是位於Sliven鎮East Thracian酒廠裡的這些極盡現代化的不鏽鋼槽。



戈巴契夫在1980年代所推行的反酒精淨化活動，卻重創了保加利亞的葡萄酒產業，就在經濟面臨崩潰、酒品市場出現萎縮的同時，該國葡萄園也隨之被忽略或廢置。

我們很難正確知道，今天的葡萄酒消費量到底有多少，或者透過生產者直接銷售的銷量有多大，但是根據官方的正式統計，該國在2005年的種植面積約為90,000公頃，平均的單位產量則是下降到每公頃3,000公升以下，還不到法國平均產量的一半。更多的訊息顯示，今天的保加利亞已經有更多達到國際標準的新葡萄園；許多舊的葡萄園也都得到更好的照料。

1990年代，許多國營的酒廠和裝瓶工廠因為民營化的關係，有些較好的酒廠吸引了西歐投資客和歐盟投資基金的加入，前後金額達數百萬元。儘管目前的保加利亞仍不乏試圖以廉價的當地葡萄酒來獲取經濟利益的投資客，但其實該國正想讓製酒和葡萄種植活動更加靠攏，以使再次以強健、富含果味的葡萄酒重獲往日聲譽。

大部分的葡萄酒生產者都已經意識到，控管葡萄才是首要之務，也採取了相應的行動。在規模較大的企業當中，率先在葡萄園方面投下鉅資的，首推Suhindol酒廠、Stork Nest莊園以及Haskovo公司。

至於從共產政權時期留下來的大型酒廠，則是不停地被買賣、分割及合併。這些滿懷希望的投資者包括保加利亞人及占多數的外資，例如義大利的紡織大亨Edoardo Miroglio就在山區Elenovo村擁有一間精品酒莊，並以新種植的黑皮諾前途看好，另外像法國的葡萄酒經銷公司Belvedere也是主力之一。其他還有Bessa Valley酒廠受惠於聖愛美濃Château Canon-la-Gaffelière酒莊莊主的投資；此外，Château de Val酒莊則是由美國的機器人製造商所擁有。

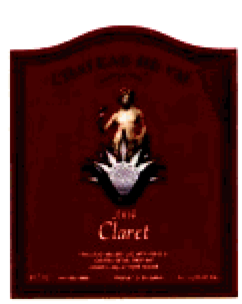
在2007年加入歐盟後，保加利亞官方也訂出了一套擁有約47個產區的優質葡萄酒產區複雜體系（酒標上有時會出現Controliran的字樣）。在右頁地圖上，可以找到其中最重要的產區。至於所謂的Reserve酒款，則僅限於以單一品種釀成，並且在銷售之前需經過至少一年陳年。

如果數據可靠的話，保加利亞目前仍然擁有13,000公頃的卡本內葡萄園。坦白說，在1970年代末期和1980年代早期，建立起保加利亞葡萄酒物美價實聲譽的，正是精力極度旺盛的卡本內-蘇維濃。梅洛之後也加入，及至本世紀初期，由於在溫控方面終於有遲來的資金投入，再加上外國釀酒技術的大量湧入，保加利亞的某些生產者才總算知道要如何釀出清爽又富有果味的紅酒以及夏多內。其他的少數進口品種，還包括麗絲玲和白蘇維濃。

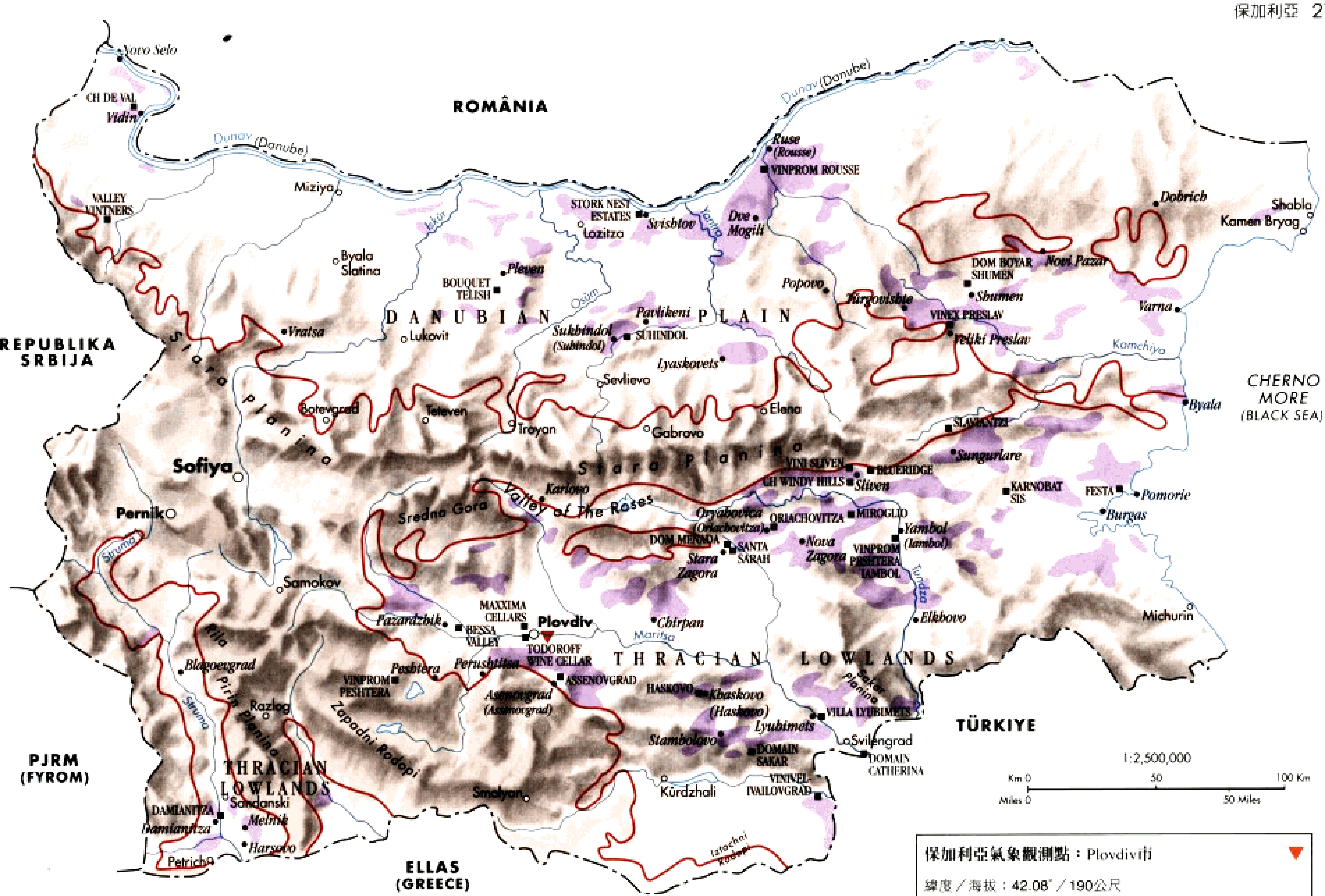
不過，保加利亞釀酒師的注意力卻逐漸轉向為數可觀的本土葡萄品種。Mavrud葡萄是細緻、晚熟又具有特色的紅酒品種，可以釀出香料風味強健又適合陳年的酒款。這個受歡迎的品種目前種植日廣，因為需要較長的生長期，所以主要栽種在南部Plovdiv市和Assenovgrad鎮一帶。

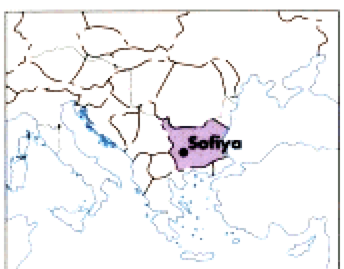
Melnik是另一種南部特有的品種，只生長在希臘邊境旁炎熱的Struma谷地。這種葡萄可以釀出香氣豐富的強力酒款，其中有些特別甜，但卻能令人激賞地熬過在舊橡木桶中的長期陳年。比前述兩者更普通的品種，是能釀出酒色淺淡、適合大口飲用的

▼從這些酒標中，可以清楚看出保加利亞的葡萄酒產業吸引了多少外國資金。這些酒標的擁有者分別來自美國、德國、義大利以及法國，當然也包括保加利亞。其中Enira產自Bessa Valley酒廠，而Maxxima則是由保加利亞人所擁有的一家相對較新的酒商。









- 國界
- DANUBIAN PLAIN 主要葡萄酒產區
- •Varna 葡萄酒鎮/村
- ■BLUERIDGE 區內優秀酒廠
- 高品質葡萄酒產區
- 超過1000公尺的土地
- ▼ 氣象站所在位置

保加利亞氣象觀測點：Plovdiv市 ▼

緯度／海拔：42.08˚／190公尺

七月平均氣溫：23.6℃

年平均雨量：520公釐

九月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：真菌類疾病、冬季酷寒、冰雹

主要葡萄品種：Pamid、梅洛、卡本內-蘇維濃、Rkatsiteli、Melnik、Red Misket、夏多內

Pamid葡萄；至於Rubin葡萄則是內比歐露和希哈的雜交種，這是前途看好的保加利亞品種，釀得好的話，可以表現出明顯的內比歐露香氣，且兼有絲絨般的質地。

保加利亞的大部分卡本內、梅洛以及Pamid品種都種在南部，這裡釀出的葡萄酒更濃郁也更有結構，至於產自北部最佳地塊的紅酒通常會表現得更細緻。

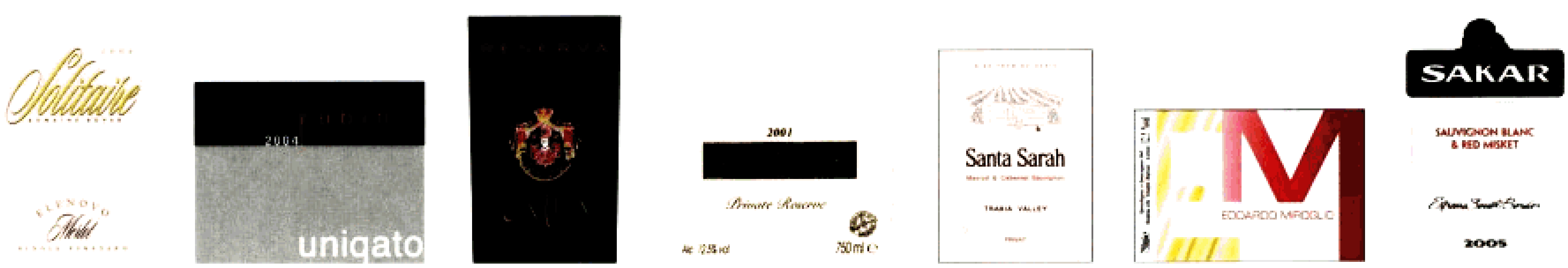
除了黑海一帶以外，紅酒在所有酒區都居於主導地位。保加利亞最好的白酒，則多數產自境內最冷涼的東北部Shumen市和Veliki Preslav鎮附近；不過Belvedere酒廠在Sakar山區的新葡萄園已經證明，當地可以產出香氣非常豐富的白蘇維濃（見下圖最右側酒標）。

在各種白酒品種中，最主要的當地品種為Dimiat，以及喬治亞清新爽口的Rkatsiteli葡萄。此外，Red Misket（當地Dimiat葡萄和麗絲玲的雜交種）和Muscat Ottonel也很受歡迎，一如Aligoté。

保加利亞玫瑰谷（Valley of the Roses）坐落在巴爾幹和Sredna山脈之間，以生產萃取精油的大馬士革玫瑰聞名，也生產香氣馥郁的葡萄酒，比如Misket、蜜思嘉，以及一些卡本內-蘇維濃。

越過Rodopi和Pirin這兩座山脈後，在靠近希臘和馬其頓邊界的溫暖西南部地區，這裡的Struma谷地只有極少量的葡萄酒產。

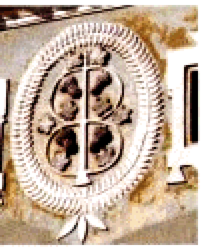
位於Melnik鎮的Damianitza酒廠，以Shiroka Melnishka Losa（意思是Melnik的闊葉葡萄樹）葡萄酒聞名，這種早熟的葡萄品種在當地也被簡稱為Melnik，釀出的紅酒風味鮮明，絕對是保加利亞最具特色的紅酒。



unigato

1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

羅馬尼亞 Romania



羅馬尼亞假以時日絕對會再出口一些絕佳好酒，這不僅和該國的地理位置有關（和法國的緯度相同），而是出於天性。羅馬尼亞，是一個周圍被斯拉夫民族包夾的拉丁語系國家，長久以來在文化上和法國自然有許多雷同之處；而法國，也因此對羅馬尼亞難以抗拒。羅馬尼亞的葡萄酒文學，也像法國的美食書寫一樣，理智中帶著抒情。

然而，兩國的氣候卻顯然有極大的差異。法國有大西洋帶來的水氣及溫和氣候，而羅馬尼亞則主要受到大陸性氣候的影響，夏季炎熱乾燥。幸好當地還有黑海和高聳的Carpathian山脈來調節氣候。

呈半圓形盤踞在羅馬尼亞中部的Carpathian山脈，從周圍的平原升高至最高峰近2,400公尺的高度，包圍著占了該國近一半面積的Transylvanian高原。越過南部的Wallachia地區，則是有多瑙河先流經砂質平原，接著轉向北部三角洲，區隔出瀕臨黑海的Dobrogea省。

就像其他前蘇聯國家一樣，羅馬尼亞也曾在1960年代推行過將大批耕地轉為葡萄園的大規模種植計畫，但是在2005年前後，羅馬尼亞的葡萄園總面積卻再度面臨縮減。不過，該國仍以廣達180,000公頃的葡萄園面積，位居歐洲第六大葡萄酒產國，至今也仍是前蘇聯集團中最重要的葡萄酒產國。

不同於曾經是葡萄酒重要出口國的保加利亞和匈牙利，羅馬尼亞的多數葡萄酒至今仍僅供國內消費，不過湧入該國用來讓酒廠升級的資金早就源源不絕了。

在羅馬尼亞所消費的葡萄酒中有70%是白酒，主要是以當地品種釀成。Fetească Albă（即匈牙利著名的Leányka）和Fetească Regală（1930年代以Grasă de Cotnari和Feteasca Alba兩種葡萄雜交而得的品種）兩種葡萄是種植最廣的品種，而Tamaioasa Româneasca則是最受歡迎的明日之星；但是其他品種，像Welschriesling、Aligoté以及梅洛也都相當普遍。

卡本內-蘇維濃、白蘇維濃、灰皮諾以及Muscat Ottonel，則是其他在羅馬尼亞已經有跡可循的國際品種。此外，當地也有少量的夏多內和黑皮諾。至於羅馬尼亞當地的原生品種，則是以釀出清淡又有水果風味的Babească Neagră、酒款較為嚴肅的Fetească Neagră較受矚目。

一如匈牙利，羅馬尼亞也有過一種曾經揚名全歐的酒款Cotnari。然而，當Tokaji貴腐甜酒熬過社會主義並試圖再現光芒的同時，曾經被描述為「綠色」並在巴黎以「Perle de la Moldavie（意為Moldova的珍珠）」享有盛名的Cotnari，卻從眾人面前消失褪色。

幸好，名酒似乎又復甦了。傳統中屬於天然甜白酒的Cotnari，產自羅馬尼亞的東北部，這種酒就像Tokaji，但只有中等甜度，也沒有橡木的影響。這種酒色淺淡，口感細緻且香氣芬馥的葡萄酒，是以受貴腐菌影響的原生品種「脂肪」Grasă、酸味豐富的Francusa、被認為可能是原生品種且香氣濃郁的Tămâioasă（所謂的乳香葡萄）以及Fetească Albă釀成，只經短暫的木桶陳年，酒的複雜度是在瓶中才逐漸發展出來的。

產自摩爾多瓦的Cotnari，由於產地曾在沙皇時期被留給羅馬尼亞，接著又在蘇聯體系下被占去北半部，使得葡萄種植必須更積極地往南發展。

今天羅馬尼亞劃分為七個酒區，位於Carpathian山脈以東的**羅馬尼亞Moldova**是目前最大的產區，葡萄園面積占羅馬尼亞葡萄園總面積的三分之一以上。在Transylvanian南部宛如堡壘的丘陵起伏Muntenia和Olteni兩區則緊接在後，約占有全國葡萄園總面積的四分之一。

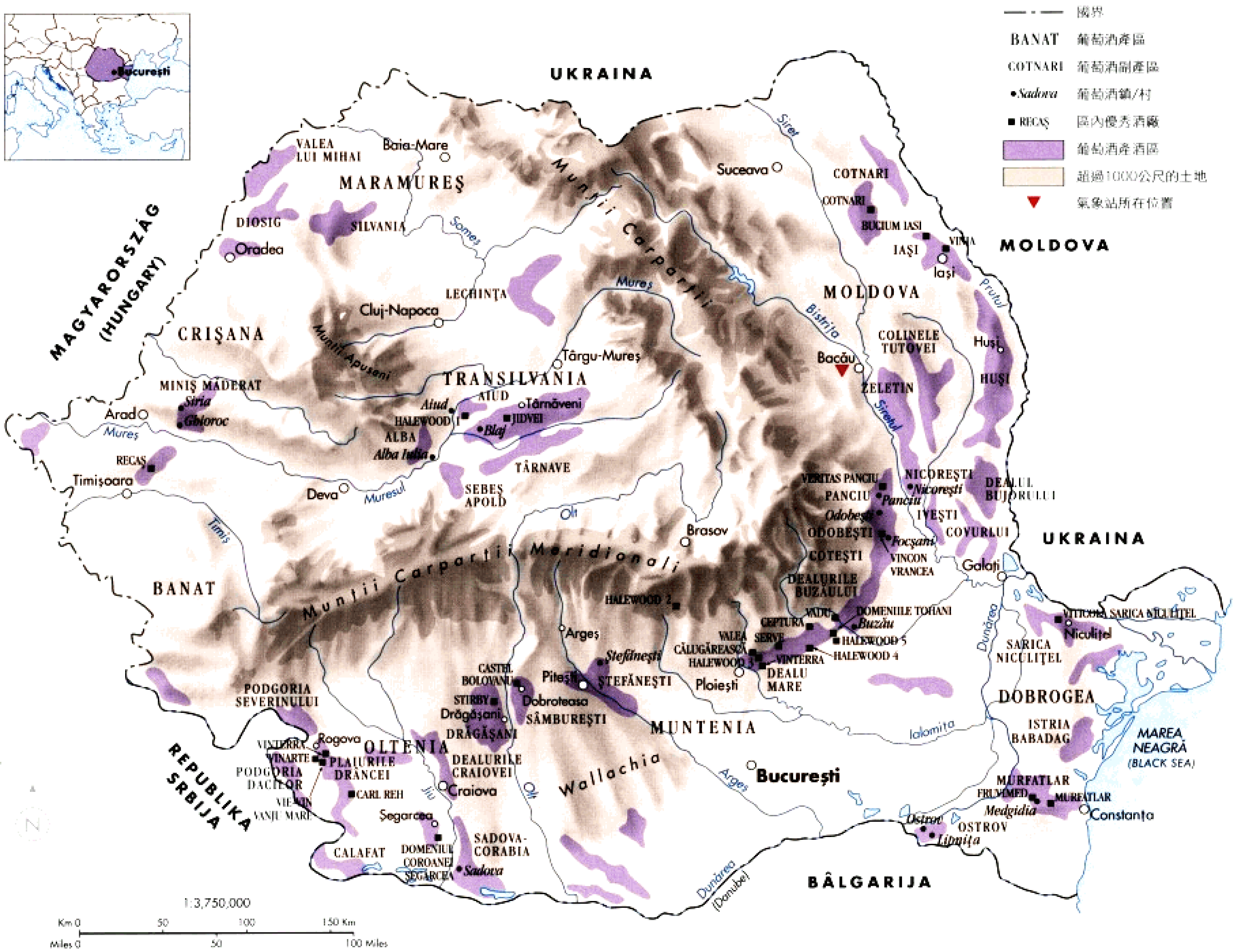
Moldova北部主要生產白酒，尤其是「酒中珍珠」Cotnari。但更密集的葡萄酒生產，卻是集中在更南邊的Moldova中部山丘，即首府在Focşani市的Vrancea縣，葡萄園面積約有20,000公頃。Coteşti、Nicoreşti、Panciu（以氣泡酒聞名）以及Odobeşti（著名的白蘭地產地），都是本地發音輕快的產酒村鎮。各地的地形雖然各不相同，但多半是像匈牙利大平原那樣以砂質土壤為主。

葡萄樹必須深植在坑穴中，葡萄樹根才能觸及底土，有時甚至深達地底下3公尺處。雖然這看起來像是不得已的權宜之計（尤其得花上好一段時間才能看到葡萄樹長出地表並開始結果），但至少過去童山濯濯的地方，現在已經能釀出清淡口味的不錯葡萄酒了。

沿著Carpathian山脈的蜿蜒山勢，從Moldova來到了**Muntenia**和**Oltenia**兩個產區，前者的知名度較高，因為區內位於Dealu Mare的葡萄園馳名遠近。這些有足夠水分的南向斜坡，因為擁有羅馬尼亞最高的平均溫度而成為卡本內-蘇維濃、梅洛、黑皮諾及酒體豐厚的Fetească Neagră、Burgund Mare（奧地利的Blaufränkisch）等葡萄品種的產地，最近甚至還生產了一些頗開胃的山吉歐維列。在舊蘇聯



這是古代Transylvanian公國的傳統房屋，地點在Târnave地區的Hogilag市。從牆面上的灰泥浮雕可以看出，過去在羅馬尼亞葡萄酒的釀造和消費是如何地舉足輕重（至今仍是）。然而，如今卻更像是個只有當地人才知道的祕密。



時期，為了符合俄國的市場需求，此地所生產的紅酒通常都製成甜酒。

不過出口到西歐，卻有助於扭轉此一情勢，特別是價格具優勢的黑皮諾和卡本內。此外，還有一種非常特出的白酒：油潤滑膩、香氣馥郁的甜酒Tămâioasă，產自Dealu Mare東北的Pietroasa村。

羅馬尼亞短狹的黑海沿岸是**Dobrogea**產區，這塊在多瑙河以東的地區是該國陽光最多、雨量最少的產區。Murfatlar鎮一向就以輕柔的紅酒和甘美的白酒而聞名，甚至還有夏多內甜酒（在受沿岸海風調節的石灰岩土壤上生長著特別甜熟的夏多內）。

Carpathian山脈的岩層分散在Muntenia和Oltenia兩區，也各有具特色的酒款。Pitești市以香氣芬馥的白酒聞名（特別是產自Stefănești村）；Drăgășani副產區則是卡本內-蘇維濃、梅洛、灰皮諾的著名產地，尤其是出自Sâmburesti者。至於西邊的Vânju Mare鎮，則已經是卡本內的知名產地，而且黑皮諾的表現也漸入佳境。

在羅馬尼亞的西部角落，則是明顯受到來自匈牙利的影響，**Banat**產區的許多紅酒都以黑皮諾、梅洛和卡本內-蘇維濃釀成，而最好的葡萄酒則是產自Recaș酒廠。當地主要的白酒品種是Fetească Regală、Welschriesling以及白蘇維濃。

在此同時，**Transylvanian**產區則像位居該國中心的一座孤島，這塊海拔超過460公尺的高原，氣溫冷涼且相對多雨，因此生產的大都是比羅馬尼亞其他地區更清新活潑的白酒。Târnave副產區有最佳的不甜Fetească；Alba Iulia鎮則有香氣最濃郁的Muscat Ottonel和格烏茲塔明那。

羅馬尼亞加入歐盟後，將會對該國的葡萄酒產業造成何種影響，仍有待觀察。

羅馬尼亞氣象觀測點：Bacau市

緯度／海拔：46.35˚／190公尺

七月平均氣溫：19.9℃

年平均雨量：540公釐

九月採收季雨量：45公釐

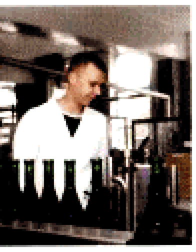
主要種植威脅：春霜、乾旱、九月降雨、冬季酷寒

主要葡萄品種：Fetească Regală、梅洛、Welschriesling、Fetească Albă、Băbească Neagră、Aligoté、卡本內-蘇維濃

▼傳統上，羅馬尼亞龐大的葡萄酒產量中，只有不到10%用於出口。這裡所出現的所有酒標都是特別為出口市場所設計的，其中的La Cetate是由德國的Carl Reh酒廠所擁有。



前蘇聯共和國 The Former Soviet Republics



在1970年代，蘇聯還是世界上第三大的葡萄酒生產國。20世紀將盡之際，其總產量只占全世界產量的3%。當時的總統戈巴契夫推動飲酒減量，連帶地讓該國的葡萄酒釀造者（以及鄰國的供應商）都被波及，損失慘重。

當蘇聯在1990年代初期解體之際，許多葡萄園被連根拔除，其他的則因為沒有市場支撐而紛紛被棄耕。現在依舊還有許多慢性且矛盾的困境：因為官僚體制仍然盛行，這裡的商業交易環境就如無政府狀態；因為儀器過時，缺乏檢驗標準，政府也無法控制酒瓶裡真正裝了什麼東西，有些目前在俄羅斯銷售的酒款，裡頭甚至沒有任何葡萄成分。2006年俄羅斯總統Vladimir Putin甚至以此為藉口，完全禁止Moldova及喬治亞（Georgia）兩國的葡萄酒進口，對此兩國的葡萄酒產業又是一記重擊。

認真嚴謹的酒廠正在促生某種葡萄酒的生產法規，以抑制假貨盛行；某些地區也得到投資者的興趣，俄羅斯正在慢慢恢復過去的釀酒水準。無一例外的，這些主要酒區都如下圖所示，全部位於黑海北岸，最遠到東邊的裏海。

位於最西邊的**Moldova**是前蘇聯共和國之一，該國的葡萄樹最多，潛力也最大。這要感謝19世紀末的法國殖民者，讓這裡以及鄰國羅馬尼亞所種植的大部分葡萄樹，都是目前全世界最易銷售的品種：卡本內-蘇維濃以及梅洛。

當時沙皇克里姆林宮的酒窖裡，就藏著Moldova（當時稱為Moldavia，更老的名稱則是Bessarabia）的優質葡萄酒當作餐酒。Moldova大部分的歷史，都與俄羅斯與羅馬尼亞糾纏不清，還好，對該國人民來說（大部分是羅馬尼亞裔），兩強之爭最後都沒得到好處，Moldova終於在1991年獲得獨立（關於羅馬尼亞Moldova地區的產酒情形，請見276頁）。

在前蘇聯時期，Moldova因為有天賜的適合種植葡萄的好地塊，所得到的間接回饋就是大量的種植計畫，葡萄園在鼎盛時期的總面積約有240,000公頃，在1980年代早期，可以供應整個前蘇聯共和國五分之一的葡萄酒需求量。在20世紀中期，戈巴契夫的反酒精政策與當地極寒天氣的拉扯之間，當地還是保留了150,000公頃的種植面積，幾近全國十二分之一的土地都種了葡萄樹。

Moldova之所以如此得天獨厚地產出品質一流的葡萄，主要在於其緯度與法國布根地相同，土地卻相對貧瘠，還有許多山谷提供優質斜坡及受惠於黑海調節氣候。該國的冬季氣溫雖然有時會低到可能凍死未受到保護的葡萄樹，但是耕植已久的優質葡萄園，其氣候可說是種植釀酒葡萄的模範。

Moldova的大部分葡萄樹都種在首都Chisinău附近的中部及南部地區，目前最著名的葡萄產區是在東南部的Purcari地區，當地以卡本內-蘇維濃以及原生品種Saperavi調釀成非常近似波爾多風格的酒款；Saperavi葡萄可釀出深色、帶洋李風味、酸度較高的紅酒，陳年潛力相當好。雖然該國的自然資產有目共睹，但讓外資卻步的唯一理由是缺乏穩定的商業環境。不過，Cricova Acorex酒廠卻是例外，它們已經出口了許多競爭力極高的單一品種酒，尤其是灰皮諾品種。

第二個前蘇聯共和國最重要的葡萄樹種植地，則是Moldova的東鄰**烏克蘭**；然而目前外資投資的比例還不高。雖然在黑海的港口Odessa及Kherson市附近，種植面積頗有規模，但最有意思的產酒區還是在克里米亞半島（Crimea；Krym）。

克里米亞半島是在18世紀末凱薩琳大帝（Catherine the Great）掌政時期成為俄羅斯帝國的一部分，其南岸氣候類似地中海，很快就成為貴族的度假勝地。這個地區的發展主要歸功於親英派的Mikhail Vorontzov伯爵，他在1820年代先是建立了一家酒莊，後來又在Yalta西南邊的療養聖地Alupka建了宮殿，還在Magarach附近建立了一所葡萄酒研究中心（葡萄酒是他的嗜好），這個中心在前蘇聯時期一直具有重要地位。

烏克蘭氣象觀測點：Simferopol市

緯度／海拔：45.01°

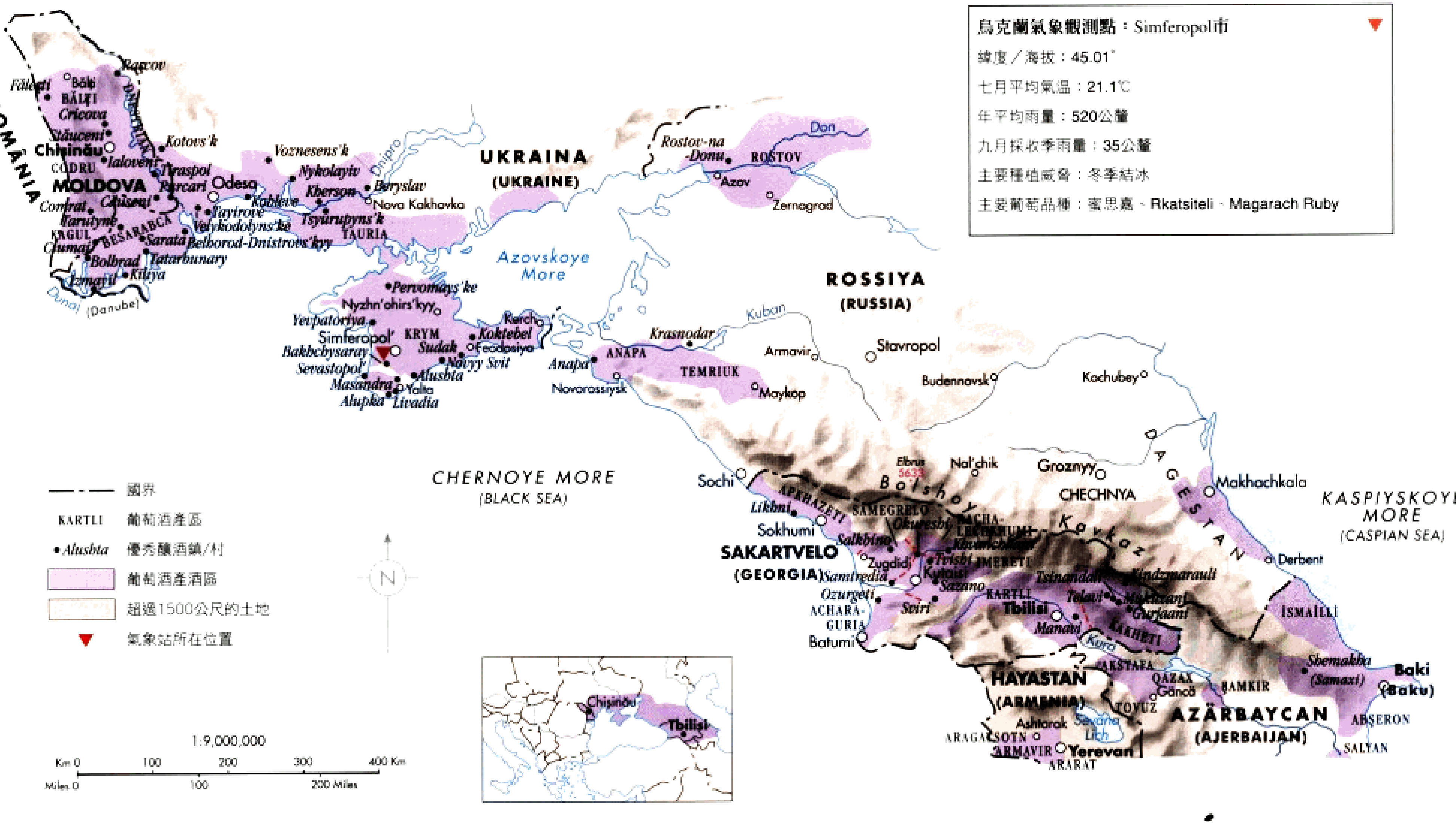
七月平均氣溫：21.1℃

年平均雨量：520公釐

九月採收季雨量：35公釐

主要種植威脅：冬季結冰

主要葡萄品種：蜜思嘉、Rkatsiteli、Magarach Ruby



幾乎與澳洲發展葡萄酒產業同時（加州的發展則是此後一個世代的事情了），Vorontzov公爵也正想要透過模仿來釀製出跟法國一樣偉大的葡萄酒。但公爵的成就是有限的，因為這就像是要在澳洲巴羅沙谷（Barossa Valley）釀製出與布根地風格相仿的酒款一樣困難。這裡的南岸氣溫太高，但是往內陸10公里，天氣又太冷。冬天氣溫可以下降到攝氏零下20度，這些釀酒葡萄都需要被埋在土裡來撐過嚴冬。前蘇聯時期有大片內陸地區都種植葡萄，但是並非只有喬治亞的白葡萄Rkatsiteli品種，還種有耐寒的雜交種，特別適合Magarach地區的嚴寒氣候。

在Vorontzov公爵一個世代之後，Lev Golitzin王子的作法就比較科學。在1853年至1856年的克里米亞戰爭之後，沙皇在介於Alupka及Yalta之間的Livadia地區建造了一座夏宮，王子在此成功釀出俄羅斯人最愛的酒精飲料第二名：shampanskoye氣泡酒，這是由南海岸向東走50公里的Novy Svet酒莊所釀製，而這釀酒傳統目前仍延續著。

不過，克里米亞的天命卻是釀製甜酒。1894年沙皇在小鎮Livadia附近的Massandra創建了「全世界最佳的酒莊」，由Golitzin王子負責管理，以發展南岸的釀酒潛力；這是介於山與海之間長達130公里的狹窄地帶，主要釀製所有強勁類型的甜酒。

這些酒在蘇俄大革命之前就已經建立起穩固的名聲，被稱為「Port」、「Madeira」、「Sherry」、「Tokay」、「Cahors」（在俄國東正教裡，這支酒具有歷史地位），甚至有些酒還被稱為「Yquem」或「Muscats」（酒色如白酒、粉紅酒或是深褐黑）。目前，這些老酒Massandra酒莊還存有近百萬瓶，想必是現在全世界上最大也最珍貴的老酒收藏。

根據OIV所提供的正式數據看來，**俄羅斯**的葡萄種植面積比鄰國烏克蘭要少了許多，而大多數的俄羅斯葡萄種植區都標明在左頁地圖上了，可以看出都位於大陸型氣候區，離可調節氣溫的黑海及裏海不遠。這也意味著，每年冬季都必須辛苦地將葡萄樹埋藏在土下，以免它們凍死。

Krasnodar市的葡萄酒文化相當興盛，是俄羅斯最重要的葡萄酒產區，排名第二的是Rostov-on-Don產區。至於Stavropol、Chechnya以及Dagestan產區的葡萄，主要都拿去蒸餾成白蘭地了。

當前蘇聯時期的老舊葡萄酒工業快速過時，甚至連裝瓶作業都不甚可靠（遑論釀酒）時，在20世紀中期卻已經逐漸可以嗅到業者對於釀製現代化葡萄酒日增的興趣，因此有一些由老廠重建的現代化酒廠加入行列，如Myskhako及Fanagoria；還有一些新建且受到法國影響的新興酒莊也相繼出現，像是Château Le Grand Vostock及Château Tamagne等。目前Myskhako酒廠已經開始出口夏多內葡萄酒到西方國家，並開發黑海沿岸的葡萄酒觀光業以增加收益。

本區大部分新種的葡萄樹都是由法國進口的品種，不過有些酒農也開始嘗試種植一些當地的原生品種來試探潛力，這些原生品種包括Pinot Franc、Golubok以及Krasnostop葡萄（意思同義大利文的Piedirosso，即紅腳）；而喬治亞的Saperavi品種也在俄羅斯南部生長良好。最主要的白酒品種是夏多內、白蘇維濃、阿里哥蝶及Rkatsiteli。

前蘇聯還有一項行之有年的傳統：一些大城市周邊會有一些半工業化的工廠，自全世界進口葡萄酒或葡萄濃縮液再進一步釀製成俄羅斯人偏愛的氣泡酒。至於傳統的俄羅斯釀法，可以在當初同樣由Golitzin王子在Krasnodar所建立的Abrau Durso酒廠看到；而Rostov-on-Don產區的Tsimlianskiy釀酒廠，則忙著釀造精緻度略遜的氣泡酒。

在過去，不管是紅酒或白酒，往往都會摻入甜味劑來掩蓋葡萄酒釀製過程的許多缺失，不過當愈來愈多的俄羅斯人接觸到西方的影響與品味之後（尤其透過莫斯科及聖彼得堡等大都會興盛的餐飲文化），可以預期的是，俄羅斯人對於葡萄酒的品味將會愈來愈趨向不甜的風格。

亞美尼亞（Armenia）的精明猶太人，讓凡是標上亞美尼亞酒標的酒款都長期在俄羅斯享有好名聲，即使該國的葡萄種植面積不過13,000公頃，而其中更大部分的葡萄其實都拿去製造知名度更高的亞美尼亞白蘭地。這裡的葡萄園海拔可達1,600公尺，也吸引了一些海外僑民前來投資，即使是在20世紀中期，現代的釀酒設備還是付之闕如，大部分的葡萄都是在蘇聯時期的老舊工廠裡釀製。當地的Areni品種特別有潛力，在亞美尼亞首都Yerevan東南部的Yeghegnadzor地區，此品種可以釀製出接近布根地型態的清新又細膩的紅酒。

Azerbaijan也釀製葡萄酒，大部分都製成甜味紅酒，最重要的品種是Matrassa葡萄。

喬治亞是前蘇聯共和國裡最不一樣的例子。或許



在其他國家，這樣的裝瓶線或許不算什麼，但是在俄羅斯，要像Fanagoria酒廠一樣能夠擁有這種相對新穎且有效率的裝瓶設備的，依舊相當少見。該酒廠位於黑海及Azov海之間的Taman半島，就在Anapa市的西北角。



海拔520公尺的Chandrebi 葡萄園就在喬治亞Kakheti地區的Ikalto村附近，於2001年重新整建，甚至還分區採收及分批釀製。這裡生產的Saperavi葡萄主要賣給了Orovela酒廠（見下面酒標）。

喬治亞不是唯一宣稱發明葡萄酒的國家，但他們的考古證據的確勝過其他國家。目前已經發現古代釀酒所剩下的葡萄籽，足以證明該國至少有5,000年的釀酒歷史，甚至出土的史前古物，還可顯示他們已經懂得剪枝的重要性。漫長悠久的歷史，讓他們頗有餘裕發展出至少500個不同的葡萄品種，甚至現在還使用傳統的古法釀製。若有機會去參觀喬治亞的戶外酒窖*marani*，就能發現葡萄酒是在被稱為*kwevri*的陶土缸裡發酵的，這些陶土缸都被埋在土裡，只露出缸口，整個氛圍頗有希臘荷馬史詩時期的味道。

所有釀酒材料都放進*kwevri*陶土缸裡，包括踩踏過的葡萄、葡萄皮、葡萄梗等，就這樣放在缸裡直到要飲用前才取出，這樣的酒不管甜或不甜，單寧都相當高（需要一點時間去習慣這樣的口味），但是在最好的情況下，確實可釀出令人驚訝的好酒。

這種非現代化的釀酒方式，酒要不酸壞也需要一些運氣，不過喬治亞有幾種最佳的葡萄品種，本身就風味十足，不需太多的人為干預，這些品種包括：淺色皮的Mtsvane、可靠的紅肉葡萄Saperavi，以及風格獨具、可信賴且具清新酸度的Rkatsiteli白酒葡萄。這些品種釀製的葡萄酒以及帶甜味的氣泡酒shampanskoye，是該國人民社交生活的最佳潤滑劑。

喬治亞的人民嗜酒且酒量極好，也把該國人民有名的長壽及活力與Saperavi紅酒的營養價值連結在一塊。在俄國詩人普希金（Pushkin）時代，俄羅斯人就認為喬治亞的酒是首選。遺憾的是，利之所趨，假酒也十分盛行；所以在2006年，克里姆林宮（與喬治亞關係惡劣）便下令禁止喬治亞葡萄酒進口；雖然莫斯科人都認為在前蘇聯時期，喬治亞的Saperavi是最值得信賴的酒款。克里姆林宮也同時禁止了Moldova酒類的進口。

喬治亞有三個歷史悠久的葡萄酒產區，第一個是氣候最乾燥，東緣可到達高加索山麓的Kakheti，全國有三分之二的葡萄都生長在此區。再來是Kartli地區，這裡鮮少使用陶土缸，位於首都Tblisi不遠的平緩地塊上；最後是位於西部的Imereti產區，氣候比較潮濕。

這裡的北部是Racha-Lechkumi產區，氣候相當潮濕，當地的Alexandreuili及Mujuretuli葡萄品種主要用來釀製自然甜味的葡萄酒。在黑海沿岸的地中海型氣候區，當地的葡萄品種以及此類甜酒同樣占據主要的生產項目。

現代的釀酒方式，是俄羅斯人在19世紀初期到喬治亞殖民時才引入的。詩人普希金偏愛喬治亞的酒更甚布根地，而像Tsinandali一類的酒莊也因此成名。當初在前蘇聯的政權下，百業不興，但是喬治亞獨立後，進步還是相當緩慢。目前，Georgian Wine & Spirit Company以及Pernod Ricard公司在Kakhetian市設立了現代化的Telavi酒廠，以傳統釀酒技術結合現代品管科技，成為目前該國最活躍的葡萄酒出口廠商。

Saperavi紅酒品種即使放眼全世界仍然競爭潛力十足，這是目前最佳酒款的品種來源，許多都釀成甜酒，但是也有不甜的餐酒，其單寧足且多酸，飲用後口感依舊清爽宜人。

Rkatsiteli品種已被證實在黑海沿岸品質頗佳且適應良好，即使在新世界產區也不差。喬治亞的釀酒師愈來愈有自覺，即使設備不好、數量不夠裝瓶，還是努力要釀出愈來愈好的酒款，且新舊風格兼具。雖然目前的政治形勢阻礙了葡萄酒業的發展，但是對於該國的特殊品種、氣候以及地理環境，我們十分肯定，喬治亞的開發潛力絕對不可小覷。

▼從左至右，首先是Moldova出產的兩款酒，再來是克里米亞（1929年份）酒款、一款產自俄羅斯Fanagoria酒廠（想必也採用了279頁的設備）的梅洛、一款俄羅斯的卡本內以及三款喬治亞的特級酒。在Kakheti地區Tsinandali村的Teliani Valley酒廠，是由1880年代俄羅斯Romanov王朝時期所建立的一家舊酒廠改建而成。





希臘：Santorini島上匍匐在地面、未經整枝的葡萄樹，必須緊緊抓住火山岩多孔隙的土壤才能在這乾旱土地上找到水源。從這處葡萄園及教堂可以俯瞰小鎮Akrotiri附近的Mesa Pigadia海灣。

希臘 Greece



現代的希臘葡萄酒景況令人興奮，因為不管往歷史脈絡裡去找或是前瞻未來，其潛力都相當驚人。過去10年來，希臘葡萄酒所建立起的好名聲，不是仰賴進口的國際葡萄品種，而是以當地葡萄品種闖出一番天地。有些品種（主要是白酒品種）甚至可以上溯到古希臘時代——現代葡萄酒文化的發源處。

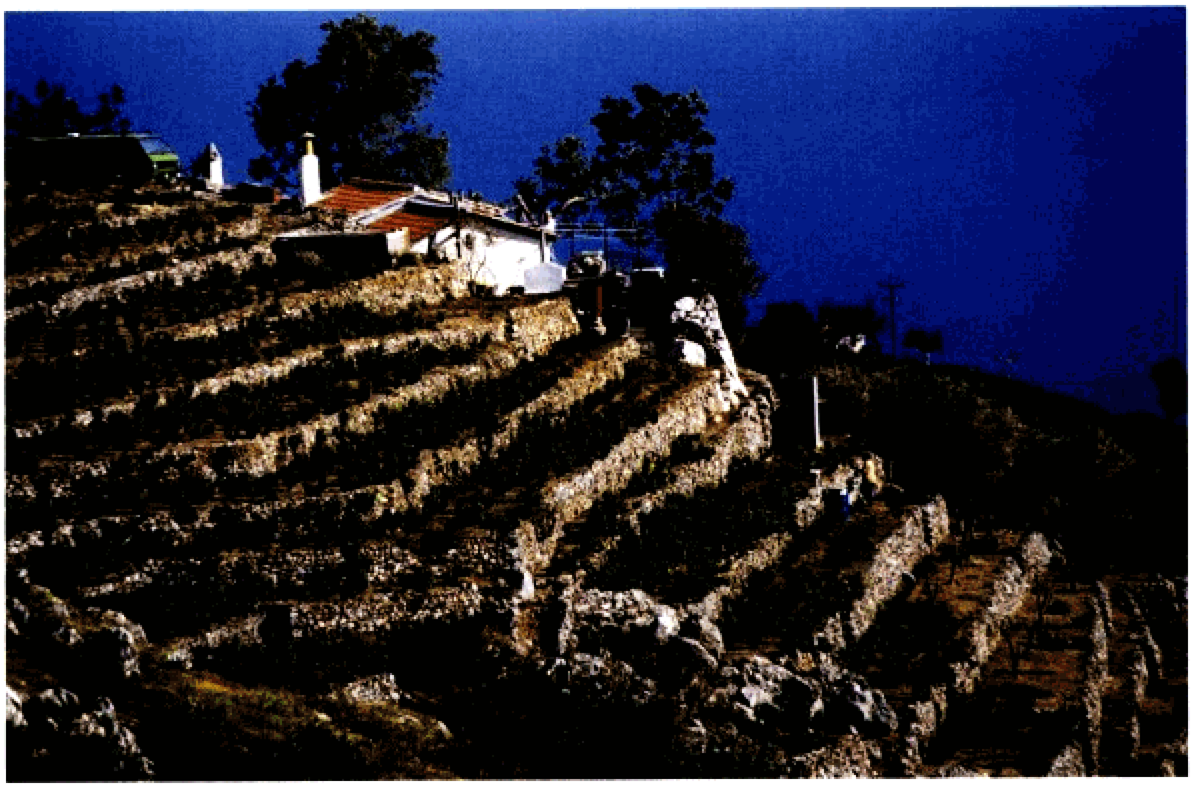
希臘葡萄酒的新時代開始於1985年，當時有幾位在法國受到正式釀酒訓練的農業學家及釀酒師學成歸國後，引發此風潮。歐盟以及一些企圖心強的個人企業家投入了大量的資金，使得他們得以成功提升某些大型酒商（著名的有Boutari及Kourtakis兩家）的釀酒技術；甚至能夠在一些比較涼爽而地價相對低廉的地區建立起規模較小的新穎酒廠。目前看來，將來新一代的釀酒師還可能自澳洲的Adelaide市或加州大學的Davis分校，或是較近的希臘雅典受訓回國成為釀酒新血。希臘的中產階級愈來愈富有，且願意花錢購買這些價格頗昂貴的新穎酒款；這些酒與希臘典型的帶氧化味、加入松脂發酵的古老酒款截然不同。

大部分的外界人士可能會主觀認為希臘過熱過乾而釀不出什麼好酒，不過因應當地風土來選種葡萄品種，已經成為當地葡萄酒工業的成功之道，海拔或日照的些微差距便足以造成差異。事實上，在Peloponnese半島內陸的Mantinia高原，若是葡萄酒產自較為涼爽的年份，甚至還需要去除酒裡的酸度；而在希臘北邊馬其頓（Macedonia）地區的Naoussa酒鎮，有些年份還會遭受嚴重的雨害與黴害，甚至一些北向的葡萄園還會有葡萄成熟不足的難題。

目前，希臘也有一套仿自法國的葡萄酒分級系統，有相當於法國AOC等級的OPE等級共八個；以及品質較為一般的OPAP等級共25個，這與法國的VDQS等級相當。當局政府在實施分級時，將OPE等級定義為最需要保護的對象，這也是為何這八個OPE都是蜜思嘉或是Mavrodaphnes品種的甜酒。此外，現在大部分的希臘甜酒都是採「天然甜葡萄酒」（Vins Doux Naturels，見144頁）的方式釀製；而傳統上大部分都以乾縮的葡萄釀製。

希臘北部是最受輕忽但潛力十足的地區，在1960年代，其實此區就以品質出眾的Château Carras酒莊為首的葡萄酒革新而大受注目。

在地理特性上，馬其頓地區比較像是巴爾幹整個大地塊的一部分，而不是深入愛琴海的希臘分支。



這是Sámos島上種植葡萄的梯田景觀，在19世紀末根瘤蚜蟲病肆虐之後，當地原生品種全被蜜思嘉品種取代。當地的釀酒產業都掌握在釀酒合作社手裡，釀出風格與甜度各異的多種酒款。

這是紅酒產區，以Xinomavro（意思是酸味黑葡萄）這個品種為主，因此酸味明顯，然而這種熟成緩慢的葡萄酒卻是希臘最令人印象深刻的酒款之一。**Naoussa**是希臘最重要也是第一個法定產區（設立於1971年），本區的最佳酒款在經過陳年之後，酒香像極了頂級的義大利巴羅鏤紅酒；不過北部地區的許多酒莊，設備還是相當落後。冬天時，在Vermio山坡上會有積雪，但夏季卻嚴重乾旱，甚至需要靠灌溉來種植葡萄。這裡的地形差異極大，面積也大到可以讓不同的葡萄園夠資格取得更明顯的產區認同。

Gouménissa產區位於Piako山坡的較低海拔之處，酒的型態與Naoussa產區類似，但較為厚重。**Amindaio**產區則位於Vermio山的北向山坡上，氣溫冷涼，因此可釀出香氣活潑的白酒、Xinomavro品種的粉紅酒以及一種品質出色的氣泡酒。本區的Boutari酒廠也釀出這涼爽地區細膩卻濃郁的Xinomavro紅酒。

在Kavála產區附近，有愈來愈多國際風格的「地區餐酒」。Biblia Chora酒廠釀出風格強烈的混釀酒，而在希臘東北端的Drama產區，Lazaridi酒莊則釀出了現代希臘酒的自信心，在這整個北部地區的獨立酒廠中都可看到。在Thessaloníki產區南邊，位於Epanomí鎮的Gerovassiliou酒廠，正在實驗釀製小希哈以及維歐尼耶品種，也包括原生的Malagousia白酒品種。

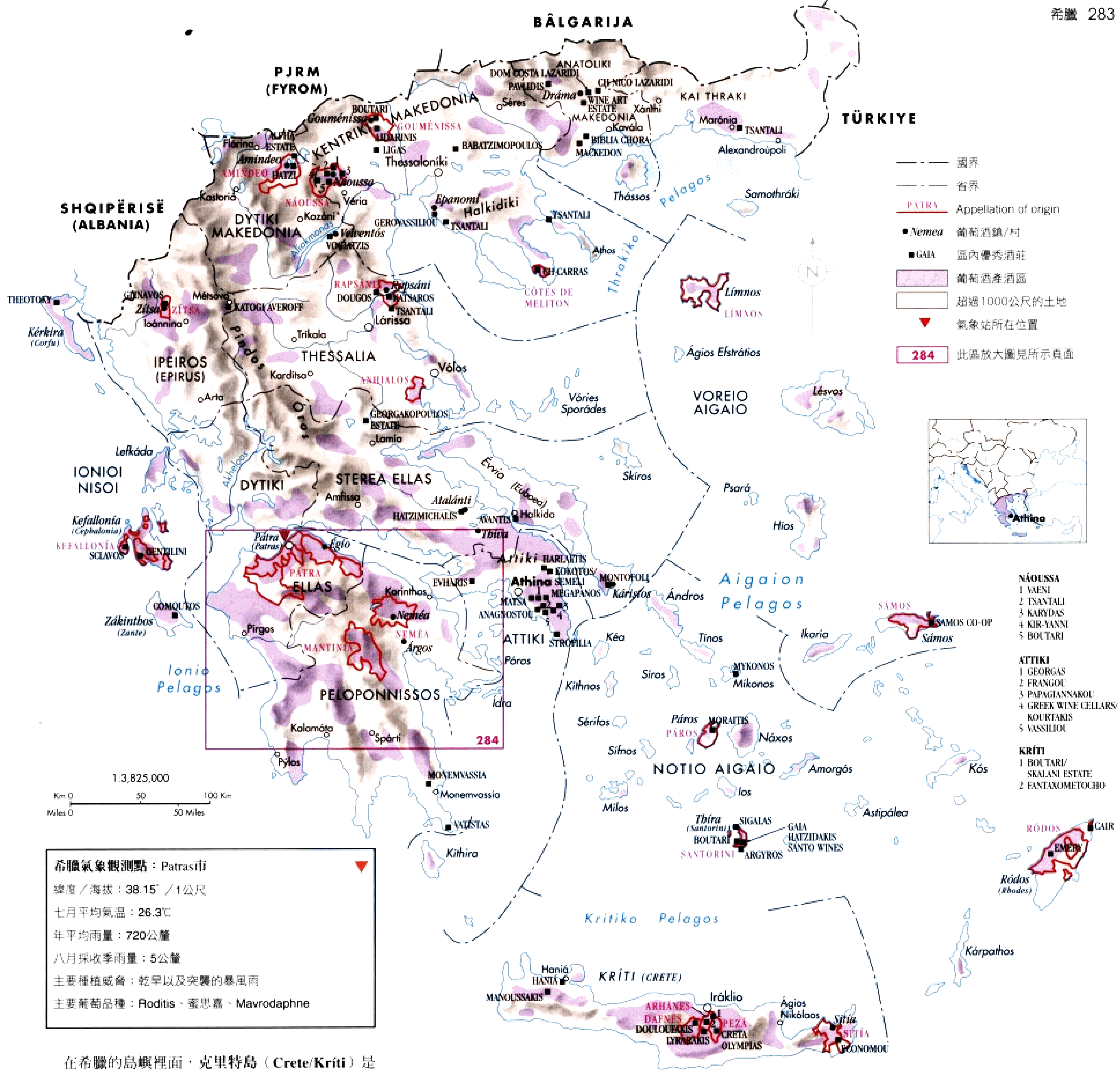
Zítsa是西北部**Epirus**地區的唯一法定產區，Debina葡萄是本區種植最廣的白酒品種，可釀製不甜的無氣泡及氣泡葡萄酒。Epirus地區有全國最高的葡萄園，地點就在Métsovo酒村，海拔將近1,200公尺；而最老的卡本內-蘇維濃品種，則於1963年被種在Katogi Averoff村。Rapsáni則是當地的旗艦紅酒。

希臘中部地區主要是大型酒商及釀酒合作社的天下，最傳統的雅典葡萄酒來自首都後方的**Attica**（**Attiki**）地區，是以松脂加入酒中發酵、帶有特殊松脂香味的Retsina酒款，長期以來大家所認識的希臘酒就是這種型態。Attica是希臘最大的單一葡萄酒產區，葡萄種植面積廣達11,000公頃，大部分都種植在貧瘠乾燥的Mesogia平原。不過，Attica現在也有愈來愈多非Retsina型態的葡萄酒；不過用來釀製Retsina的Savatiano品種仍是該國種植面積居冠的品種，占了種植總數的95%。

▼這些酒標包括希臘本島以及各島嶼的酒款，當中只有Hatzimichalis酒廠的梅洛酒款是以進口的國際品種釀成；不過靠近阿爾巴尼亞邊界的Alpha酒莊，也釀製風格相當細膩的白蘇維濃白酒。







希臘氣象觀測點：Patras市

緯度／海拔：38.15˚／1公尺

七月平均氣溫：26.3℃

年平均雨量：720公釐

八月採收季雨量：5公釐

主要種植威脅：乾旱以及突襲的暴風雨

主要葡萄品種：Roditis、蜜思嘉、Mavrodaphne

在希臘的島嶼裡面，**克里特島（Crete/Kríti）**是最大的產酒地，在威尼斯的極盛時代便以Malmseys品種的甜酒聞名。這種酒款已經日漸消失，然而這地區原來奄奄一息的葡萄酒產業，近來卻適時吸引了一些資金及釀酒熱情。Boutari酒商的Fantaxometocho酒莊，位於Heraklion（Iráklio）港的外圍，是大家寄予厚望的酒廠。最好的葡萄園大都在海拔較高之處。克里特島近來的潮流是種植法國隆河谷地的葡萄品種，且常常會與當地的品種混釀，像是Kotsifali葡萄。

Cephalonia（Kefallonía）島以及其Ionian鄰島**Zante（Zákinthos）**，主要以Robola和Tsaoussi品種釀製清新白酒，重要性次之的是該島特有的Avgoustiatis紅酒品種，也有一些進口品種所釀製的酒款。Corfu島也產酒，但不在葡萄酒觀光產業的旅遊路線上。

在愛琴海裡，不少島嶼都以蜜思嘉品種釀製甜酒。**Sámos**島是其中釀酒品質最佳也最有名的小島，出口量也居各小島之冠，擁有清新、年輕可飲的酒款，以及一些以橡木桶陳年的美味酒款，幾乎都以小粒種蜜思嘉葡萄釀製。**Lemnos（Límnos）**島釀製甜與不甜的蜜思嘉葡萄酒；**Páros**島則種有當地原生的Monemvasia品種，一般認為與馬爾瓦西品種有基因上的關聯。Mandilaria島上生命力強勁的紅酒葡萄品種，也可在Páros島、克里特島以及Rhodes島找到。

在**Rhodes（Ródos）**島上，白酒比紅酒重要。一向酒體飽滿的Athiri白酒品種，近來因為種植在海拔較高的葡萄園，而釀出一些品質優越、風格優雅的白酒。

Santorini島是所有島嶼中最具原創性也最吸引人的一個產酒小島，產製強勁而集中的不甜白酒，富含檸檬及礦石風味，是以古老的Assyrtiko葡萄釀成；這個品種種植在多風的休火山上，且整枝成為低矮的鳥巢狀，非常特殊。其中，Sigalas、Hatzidakis及Gaia's Thalassitis等幾家酒莊都是該島絕佳的模範。島上也釀製非常濃郁的「聖酒」（Vinsanto）。Santorini島的問題並不是缺少釀酒的熱情或技術，而是愈來愈興盛的旅遊業將土地價格往上拉升，使得極端獨特的葡萄園面臨存續危機（照片請見281頁）。

伯羅奔尼撒
Peleponnese

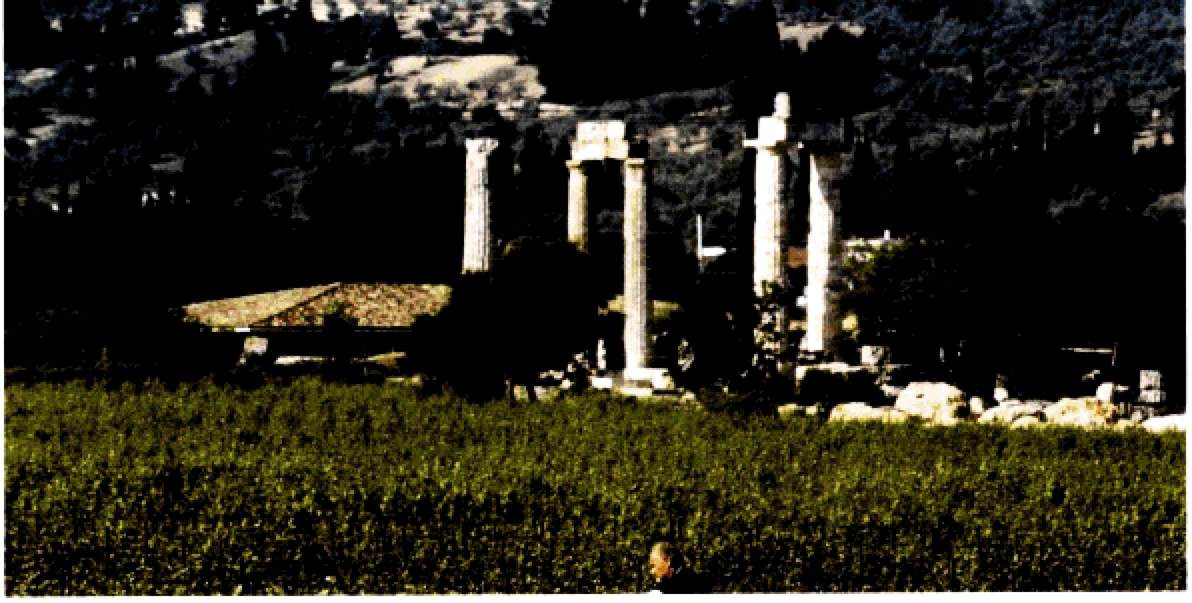
這張伯羅奔尼撒半島地圖詳細描繪出此半島的上半部。近幾年來，半島上的活力比希臘其他地區都要旺盛。拜美麗的海岸線所賜，半島上的酒區也是全國最富盛名的，從雅典來此相當便利，島上的古蹟也是觀光寶點。

靠近Mycenae的**Neméa**產區是最重要的法定產區，以單一的Agiorgitiko（St George）葡萄釀出鮮美可口的紅酒；由於這種葡萄可以種在地形歧異的區域上，使得Koútsi、Asprókambos、Gimnó、Ancient Neméa以及Psari各區都逐漸打出名號。出乎意料的是，由於受到海洋的影響，Neméa產區的冬季溫和而夏季涼爽；不過有些地區在採收季時會有降雨威脅。

Neméa產區大致可以分成三個區塊，一是擁有紅色肥沃黏土質的Neméa河谷地帶，然而葡萄酒的品質較為普通；中海拔的地帶比較適合釀製豐盛、令人驚豔的現代風格酒款，不過此區的酒款風格差異也相當大；至於某些海拔最高的地區（最高可達900公尺），過去只以釀製粉紅酒為主，現在則出現了細膩而優雅的紅酒。要將這些副產區整理出一個分級系統出來，是一件大工程。

伯羅奔尼撒島北端的Pátra產區以釀製白酒為主，最主要且品質最好的葡萄是Roditis品種。Lagorthi品種因帶有特殊的礦石風味而重獲大家喜愛，且引發釀酒風潮，這要歸功於Antonopoulos酒莊的Adoli Ghis（希臘文意思是「天真大地」）酒款品質受到肯定。此外，Oenoforos酒廠也像許多酒廠一樣，從氣候比較涼爽的Aighialia高原購買葡萄釀酒。這些酒廠都趕上了目前的趨勢，使得島上不再像過去一樣只以蜜思嘉及Mavrodaphne品種的甜酒著稱。事實上，只要用心釀酒，島上的蜜思嘉甜酒不會輸給Sámos島的同品種甜酒。

地圖南邊的**Mantinía**高原是Moschofilero品種的發源處，西側的Cephalonia島及 Zante島也都以此品種釀製葡萄香氣明顯的酒款；而像Tselepos等酒廠，也以此品質細膩的品種釀出經橡木桶陳年的酒款及氣泡酒。這裡也有許多像希臘本島那些充滿企圖心的酒農，在島上栽培多款的國際品種。



在Neméa遺址上的Papaioannou 葡萄園採有機農法種植，園主Thanassis Papaioannou是一位意志堅定的酒農，當他在1984年開闢園區時，是第一批來自都會區的希臘新生代之一，因而對品質非常要求，目前由其子Giorgos繼承父志。





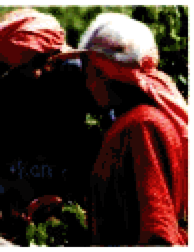




▶ 黑色酒標似乎是Neméa地區的Gaia及Driopi酒莊的最愛；而在布根地接受釀酒訓練的 Yiannis Tselepos則偏愛白色，他以Mantinia地區高海拔的Moschofilero葡萄釀出細膩白酒。Mercouri酒莊位於伯羅奔尼撒半島的西北邊，因為與義大利有歷史淵源，而將帶有香料風味的Refosco紅酒品種引種到半島上。



地中海東部 The Eastern Mediterranean



無論土耳其、喬治亞或亞美尼亞何者才是第一個生產葡萄酒的地方，毫無疑問地，中東地區絕對是葡萄酒的誕生之地。地中海東部地區，在古時候堪稱是葡萄酒國度的法國和義大利，在釀製葡萄酒上有重要地位；這種情形一直到8世紀及伊斯蘭教出現後才告結束。今天，土耳其的葡萄園面積占全球第四位，但是最多只有3%的葡萄被用來釀成葡萄酒；其他的葡萄都當成水果或用來製作葡萄乾。土耳其的葡萄酒產業發展停滯不前，主要原因是信奉伊斯蘭教而缺少內需市場；不過隨著旅遊業的發展、對進口貨物的解禁，以及21世紀初期國營菸酒公賣局Tekel的民營化（改制民營後稱為Mey）等多重因素，葡萄酒產業也改變了原有面貌。此外，土耳其共和國建國之父Kemal Atatürk，在1920年代也建立了幾家國營的葡萄酒廠，希望說服民眾飲用葡萄酒，同時也希望能夠繼續保有Anatolia地區的原生葡萄品種，或許可以藉此找出葡萄栽培的起源線索。土耳其的年輕人也開始對葡萄酒產生興趣，不再只喝傳統的八角茴香風味的蒸餾烈酒Raki。

土耳其的氣候差異非常大。伊斯坦堡內陸Thrace地區的Marmara產區是產量最大的重要產區。這是土耳其在各方面最接近歐洲的地區，包括易於種植釀酒葡萄的土壤，以及溫暖的海岸性氣候，相當類似於北邊保加利亞的黑海沿岸以及希臘東北角的氣候。有五分之二以上的土耳其葡萄酒都產自這裡，且這裡的外國葡萄品種比例也最高，希哈是目前較受關注的新進品種。Sarafin是土耳其首家專門釀製國際品種葡萄酒的酒廠，深受美國那帕谷（Napa Valley）的啟發；這家酒廠在Marmara產區擁有自己的葡萄園（其他酒廠的大部分葡萄都是購買的）。Gülor酒廠甚至延請波爾多St-Emilion區的Pascal Delbeck先生擔任釀酒顧問。

土耳其葡萄酒所用的葡萄，將近五分之一都產自西邊愛琴海地區的Izmir大城周圍，Izmir也以歷史遺跡及經典的宗教聖物而聞名。白酒品質比紅酒來得好，以蜜思嘉（Misket或Muscat）及Sultaniye葡萄所釀成者尤佳。在西南部，小鎮Denizli附近的Pamukkale，是該區最好的酒廠。

有些葡萄樹栽種在東北部的Tokat鎮周圍，不過土耳其的其他葡萄酒大部分產自Anatolia中部地區的高海拔葡萄園裡，那裡冬季嚴寒而夏季極乾，產量也頗低。這裡潛力最佳的葡萄是紅酒品種Kalecik Karasi及白酒品種Emir。

土耳其最大也最著名的兩家酒廠是Doluca以及Kavaklidere。Doluca的根據地在Marmara產區（旗下的Villa Doluca酒款品質可靠）；Kavaklidere酒廠的根據地則靠近Ankara，專門以Anatolia地區的原生葡萄品種來釀酒，例如以Narince、Emir及Sultaniye品種釀製的白酒（包括一種口感非常清新的當年新酒），還有以Boğazkere、Oküzgözü，尤其是Kalecik Karasi品種所釀成的紅酒。Anatolia東南方有許多極有潛力的紅酒品種，然而當地卻沒有酒廠，所生產的葡萄都用卡車運往西部。倘若有一天土耳其也加入歐盟，我們應該就能看到更多翔實明確的土耳其葡萄酒地圖。



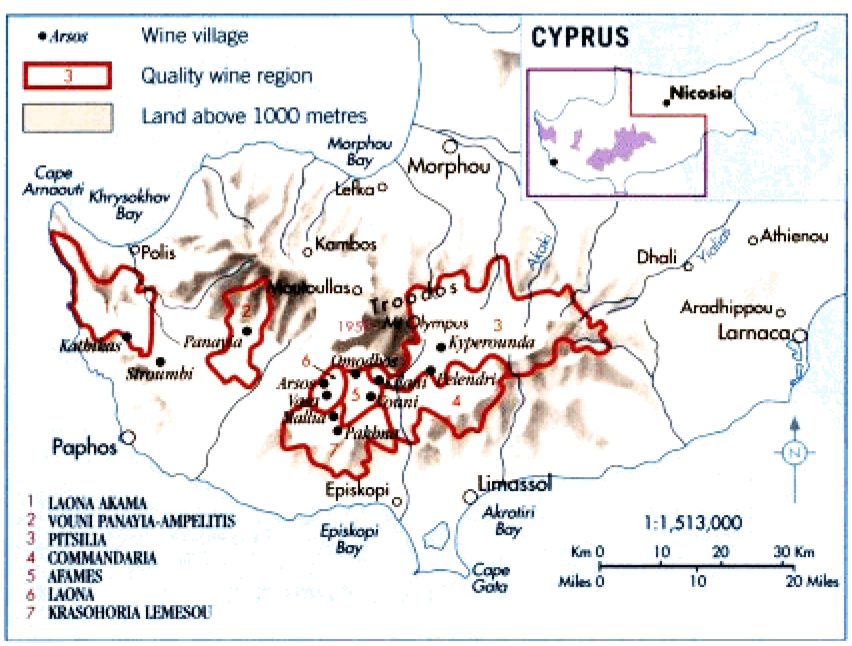


賽浦路斯（Cyprus）島於2004年加入歐盟，其葡萄酒產業正進入改革的陣痛期。當地政府曾經補助大量桶裝的低價葡萄酒出口給製造廉價飲料的廠商使用（前蘇聯的幾個共和國是主要買家），現在補助有了調整，希望農民放棄最差的葡萄園，改到山區內部較好的地塊種植。Troodos山區南向的一整塊地區是潛力極好的葡萄種植區，這些山區可凝聚雨水，是葡萄樹得以種植的主要原因，否則島上過旱根本不利種植。通常，葡萄園的地點都選在降雨處，園區位於山谷海拔600到1,500公尺之處。

賽浦路斯島最大的四家酒廠，正將釀酒設備從海岸邊的Limassol及Paphos兩村撤走，移往最佳的葡萄園區；而這些好地點仍然只有一些設備及技術落後的小規模製酒者。然而，到了2006年時，整個賽浦路斯就已經有大約50家的小型精品酒廠（boutique winery），而且正在研擬一套正式的法定產區命名法規。

根據最新的考古發現，這個世界最古老的葡萄栽培文化之一可以上溯到西元3500年前，而今正遭逢突如其來的種種改變。

賽浦路斯從未發生過根瘤蚜蟲病，因此其未經嫁接的葡萄樹必須嚴密地隔離監視，方法是減緩引進國際品種的速度。







▲最上面的酒標是現代的賽浦路斯葡萄酒，這是Vasa酒廠重新對原生品種精釀後的產品。底下的酒標是土耳其的現代葡萄酒，由Sarafin酒廠以卡本內-蘇維濃葡萄釀成。

全島70%的釀酒用葡萄（賽浦路斯也是食用葡萄的重要生產者）都是當地原生的Mavro品種，然而品質低落，風味普通到品種名只以「黑色」指稱。至於當地的Xynisteri品種，以及Muscat of Alexandria及Palomino品種則被用來釀製加烈甜酒和清淡的白酒；Xynisteri葡萄若種在較高海拔，尤其能釀出精巧的干白酒。卡本內-蘇維濃、希哈以及格那希是釀製紅酒的最重要外來品種；然而，當地的Maratheftiko及Lefkada品種也逐漸有能力釀出風格特出、較為清爽帶酸的紅酒。較早採收，讓當地酒款的果香愈趨明顯。

最獨特的賽浦路斯葡萄酒要算是稠密度高的甜酒Commandaria，這是以濃縮的Mavro以及Xynisteri品種釀成，而且只種植在Troodos山脈較低山坡的14個指定村莊；這款酒必須至少在橡木桶內熟成兩年，可能釀成黏稠帶甜的簡單酒款，也可能釀成濃度嚇人、糖分比波特甜酒還要高出四倍的酒款。不過其中的佼佼者，帶有鮮美引人的葡萄原始風味。

釀酒技術上的進步以及現代市場對其釀酒的需求，都使得黎巴嫩以及以色列的葡萄酒產業景況一片欣欣向榮。如果要求飲酒人一定要舉出地中海東部的一家酒莊為代表，許多人會選擇黎巴嫩的Chateau Musar，主事者Serge Hochar在上一個世紀的20年內戰裡，於連綿戰火下仍持續嚴謹釀製葡萄酒，是個值得一提的人物。他以卡本內-蘇維濃、仙梭及卡利濃釀出香氣奔放的不甜酒款，類似豐盛又帶有異國風情的波爾多葡萄酒，在上市前，已經過長時間熟成，且可醇放熟成幾十年之久。

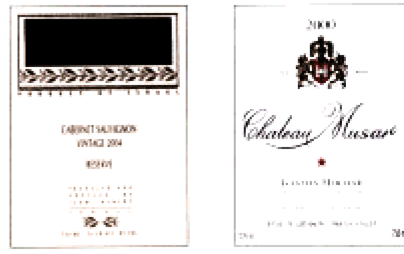
還有多家黎巴嫩的酒莊，其葡萄園都位於長年受戰火蹂躪的地區，像是西邊的Bekaa河谷以及Zahlé村鎮上方的山坡地區，葡萄園的海拔約在1,000公尺，可避免陽光過度炙灼，而得以釀出口感清鮮的葡萄酒。Château Kefraya酒莊釀製的粉紅酒清酸怡人，而以法國波爾多和隆河地區品種所混釀的紅酒品質也相當優異。本區最資深且規模最大的酒莊是Chateau Ksara，而Massaya（令人印象深刻，由來自波爾多和隆河地區的資金所設立）、Domaine Wardy以及Clos St Thomas雖然都屬於較新的後進酒廠，但酒質相當嚴謹。

越過衝突頻仍的邊界地帶，以色列是地中海東部另一個葡萄酒的演化中心。該國的葡萄種植面積只有黎巴嫩的四分之一，但出口的葡萄酒卻較多，足以供應全球對於「Kosher wine」（猶太葡萄酒）的絕大部分需求。這種用於猶太聖日祝禱儀式的甜味紅葡萄酒，多年來一直是Carmel釀酒合作社旗下多家酒廠所穩定供應的標準產品，此合作社位於Samaria（Shomron）及Samson（Shimshon）地區的沿海地帶，主要集中在Rishon le Zion以及Zichron Yaacov兩個產酒村莊，當初是Baron Edmond de Rothschild家族送給以色列政府的禮物。這些合作社酒廠，依舊握有以色列傳統釀酒地區幾近五成的葡萄產量，近年來更在北部Negev沙漠地區增添了一些現代化管理的葡萄園，這個地區位於Upper Galilee山區，就在Ramat Arad附近。

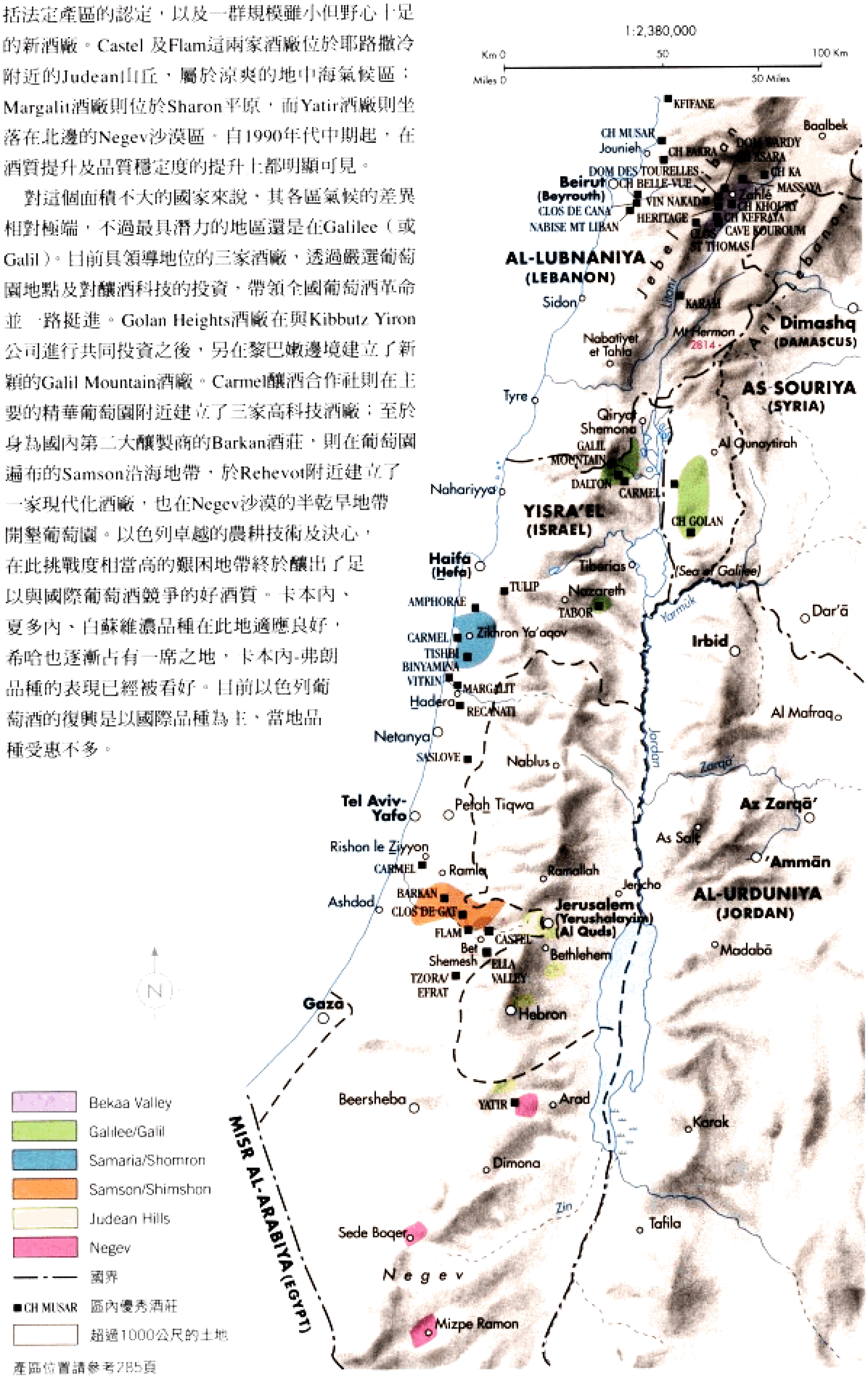
在1980年代以前，以色列的葡萄酒僅是供應宗教儀式用途。但從1970年代末期起，位於Golan Heights火山岩土質上的葡萄園，已經有了新的產業方向。這些葡萄園的位置從內陸湖Galilee海上方的400公尺處，一直往上朝向Hermon山延伸至1,200公尺處。本區的先驅Golan Heights酒廠，率先引進加州的釀酒科技及專業，他們的頂級Galilee酒款，是以Yarden及Gamla酒標對外銷售，為以色列設立了一個新的國際品質標竿。

目前在以色列，葡萄酒文化確實已經建立起來了，這是一個熱情擁抱以色列葡萄酒更甚「猶太葡萄酒」的文化。當地也出現了幾本葡萄酒雜誌，餐廳則推出了國際化的葡萄酒單，接下來的發展還包括法定產區的認定，以及一群規模雖小但野心十足的新酒廠。Castel 及Flam這兩家酒廠位於耶路撒冷附近的Judean山丘，屬於涼爽的地中海氣候區；Margalit酒廠則位於Sharon平原，而Yatir酒廠則坐落在北邊的Negev沙漠區。自1990年代中期起，在酒質提升及品質穩定度的提升上都明顯可見。

對這個面積不大的國家來說，其各區氣候的差異相對極端，不過最具潛力的地區還是在Galilee（或Galil）。目前具領導地位的三家酒廠，透過嚴選葡萄園地點及對釀酒科技的投資，帶領全國葡萄酒革命並一路挺進。Golan Heights酒廠在與Kibbutz Yiron公司進行共同投資之後，另在黎巴嫩邊境建立了新穎的Galil Mountain酒廠。Carmel釀酒合作社則在主要的精華葡萄園附近建立了三家高科技酒廠；至於身為國內第二大釀製商的Barkan酒莊，則在葡萄園遍布的Samson沿海地帶，於Rehevot附近建立了一家現代化酒廠，也在Negev沙漠的半乾旱地帶開墾葡萄園。以色列卓越的農耕技術及決心，在此挑戰度相當高的艱困地帶終於釀出了足以與國際葡萄酒競爭的好酒質。卡本內、夏多內、白蘇維濃品種在此地適應良好，希哈也逐漸占有一席之地，卡本內-弗朗品種的表現已經被看好。目前以色列葡萄酒的復興是以國際品種為主，當地品種受惠不多。



▲以色列Flam酒莊的葡萄酒，是由莊主Israel Flam的兒子去義大利及澳洲學藝後所釀製的，而他也是以色列主要酒莊Carmel的主釀酒師；至於黎巴嫩酒莊Chateau Musar，則是Hochar家族在參訪波爾多酒莊受到啟發後才創建的。



產區位置請參考285頁

北非 North Africa



自從法國人離開後，北非（更精確來說是摩洛哥）終於從長達50年的沉睡期甦醒過來。在20世紀中期，阿爾及利亞、摩洛哥以及突尼西亞三國已經能釀出整個國際葡萄酒交易量不下三分之二的產量。這其中絕大多數的酒都運至歐洲（法國是最大市場），這些強勁、顏色深的葡萄酒都用於混釀。這些信奉伊斯蘭教的國家，因為缺乏內需市場，在獨立後對葡萄酒的需求就急速降低。這些北非國家在接管國內急劇萎縮的葡萄酒產業後，對該產業的投資也幾近停擺（埃及亦然，對國營的菸酒專賣公司Gianiclis有十足的掌控力，但通常績效疲弱）。



任誰都沒有料到，困頓的阿爾及利亞葡萄酒產業的救世主竟然會是法國名演員Gérard Depardieu。右圖是他現身在St Augustin葡萄園，與波爾多酒業梟雄Magrez一起在此投資釀製強勁的紅酒。

透過幾件正在進行的投資案，我們可看到**摩洛哥**已經舉步邁向葡萄酒產業的復興之路，雖然來自法國波爾多Castel公司的資金大部分都用於重新種植現代化、可採機械耕作的葡萄園，以及投資現代化的釀酒設備。對北非最重要的三個葡萄酒產國來說，一般的共識是，摩洛哥應該擁有最佳的葡萄園，因為園區的海拔較高，還有來自大西洋的氣候調節。以摩洛哥人資金為主的Celliers de Meknès酒莊於2003年創設了一家高科技的酒莊Château Roslane。

摩洛哥共有14個法定原產區保證（Appellations d' Origine Garantie/AOG），以及一個法定原產區管制（Appellation d' Origine Contrôlée/AC）：Les Coteaux d' Atlas。各法定產區對於使用的葡萄品種都有規定。不過，只有Guerrouane、Beni M'Tir、Berkane以及Coteaux d'Atlas這四個產區命名比較常用。在Meknès這個釀酒城市附近的葡萄園，就占有全摩洛哥60%的葡萄酒產量；而品質最佳的產區應該是古都Fès附近的園區，因為海拔高達600公尺，夜晚溫度降低，有利葡萄種植。

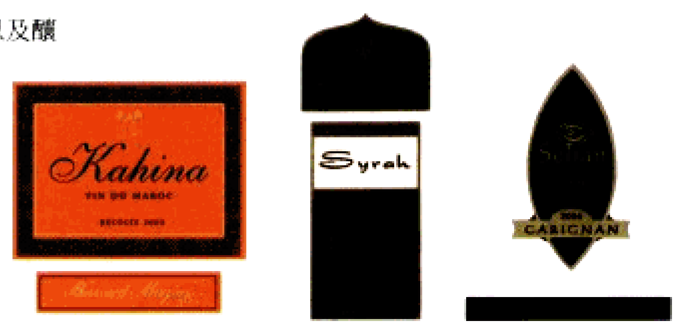
摩洛哥的紅酒產量占最大宗，有清脆酸度的白酒也日漸受到歡迎，但是最受愛戴的還是淡粉紅酒（*Vin gris*或blush wine），這是以短暫浸泡的紅酒品種釀成，經常使用的品種是仙梭。在卡薩布蘭加城（Casablanca）的南方，位於Doukkala AOG產區內的堡壘式村莊Boulaouan，已經成為法國最著名的淡粉紅酒的品牌名稱，而這品牌目前由Castel集團進行革新整頓。

突尼西亞也正在設法提升葡萄酒的品質，意圖擴大出口。該國積極促進企業間的投資合作，而釀酒的專業以及資金也因此自歐洲湧入。在本世紀初，至少有七個企業投資案正在進行，Château St Augustin、Domaine Neferis兩個酒莊以及由西西里的Calatrasi公司所投資的企畫案是其中最重要的。投資的成果包括改善酒莊的溫控設施，以及增進葡萄園的潛能，大部分的葡萄園目前都採用灌溉。基本上，突尼西亞的水資源還算豐富。卡利濃、格那希、慕維得爾及希哈葡萄是釀製紅酒的主要品種。

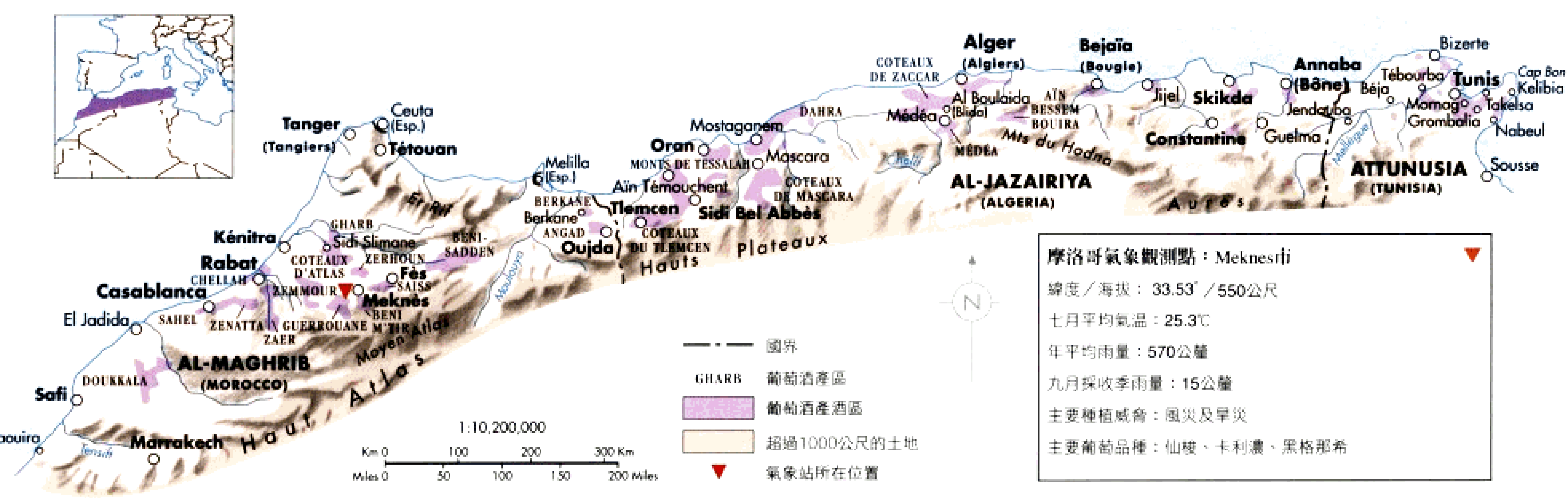
突尼西亞最涼爽的地區是海岸沿線，由海面帶來的微風及北部Bizerte湖周遭所有罕見的陰涼黏土土壤，都使這裡可以生產品質合理的白酒、完美均衡的紅酒以及一些細緻的蜜思嘉甜酒。這類甜酒算是突尼西亞的特產，也許打從迦太基帝國時期就已開始釀製了。在東岸，砂岩土質的Cap Bon半島則以不甜且經常帶有氧化風味的蜜思嘉葡萄酒（也有人稱之為Kelibia）為特色。

位於最西端，在Béja市以南的Jendouba葡萄園區是突尼西亞最熱的一區。因為缺乏冷卻系統以及釀酒設備過於原始，當地酒廠常常釀出許多帶有瑕疵的葡萄酒。本區其實有相當大的潛力可以釀出強勁、風味深沉的紅酒，不過從設備較好的Grombalia村酒廠，以及從這裡的紅土山坡一直到首都Tunis市的地帶，還包括Tunis西南邊受海洋影響的Mornag村和首都西邊的Tébourba村，這些地區的特產葡萄酒都是顏色非常淡粉紅的「Gris de Tunis（Tunis淡粉紅酒）」。

阿爾及利亞曾經是全世界最大的葡萄酒輸出國，目前卻在釀酒的現代化進程上遠遠落後其兩個鄰國。該國許多葡萄園不是完全受到忽視，就是被拔除，以至於在1966到1997年間，葡萄樹的樹齡有80%都超過40歲了，而其產量也從原有的10億6,000萬公升下降到不及5,000萬公升。這不是說阿爾及利亞的葡萄酒品質不好，只是其基礎建設欠佳。目前的國營單位依舊對產量進行嚴格控管，有關單位宣稱自1990年代中期開始，就開始在國內種植國際葡萄品種，面積約有10,000公頃，主要種植地區都在傳統產區，包括Tlemcen、Médéa及Zaccar等產區。阿爾及利亞在極度艱困的社會條件下，依然試著要發展酒莊，希望葡萄酒的品質能夠提升到出口國際的水準。



▶右圖見到的摩洛哥酒標都是法國人的產業，業主是Bernard Magrez以及Castel集團；最右邊的Selian酒莊則是使用突尼西亞北部的卡利濃老藤，然後在西西里島上的自家酒莊完成釀酒。在20世紀前半，由於法國人使用北非的葡萄酒來調釀，因而形成法國人飲用北非葡萄酒的悠久傳統。



摩洛哥氣象觀測點：Meknes市

緯度／海拔：33.53°／550公尺

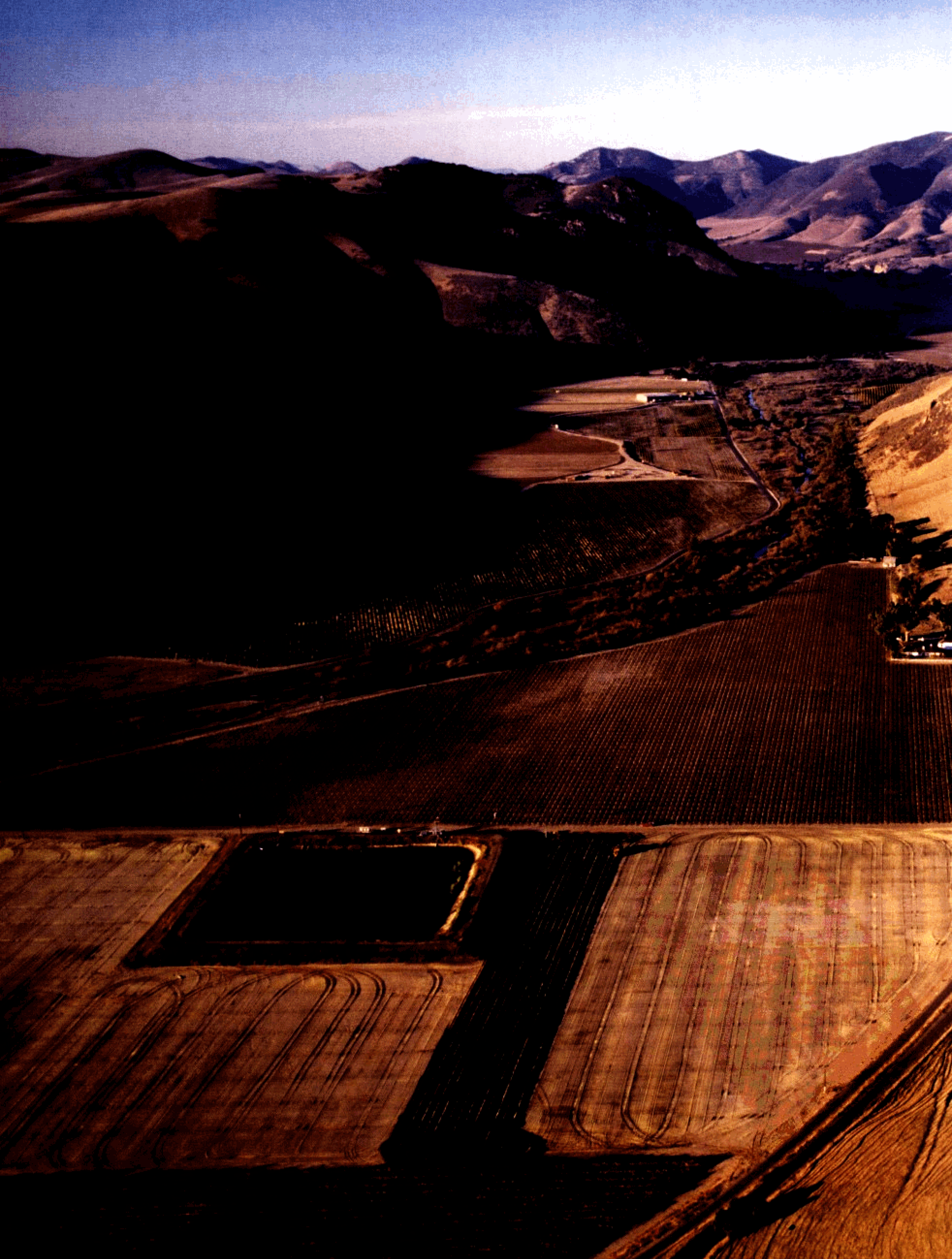
七月平均氣溫：25.3℃

年平均雨量：570公釐

九月採收季雨量：15公釐

主要種植威脅：風災及旱災

主要葡萄品種：仙梭、卡利濃、黑格那希

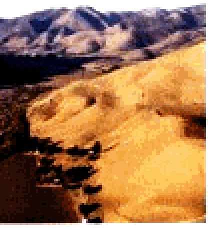




北美洲

加州的Bien Nacido葡萄園位於San Rafael山脈的Cuyama河畔，另一邊就是Au Bon Climat酒廠。

北美洲 North America

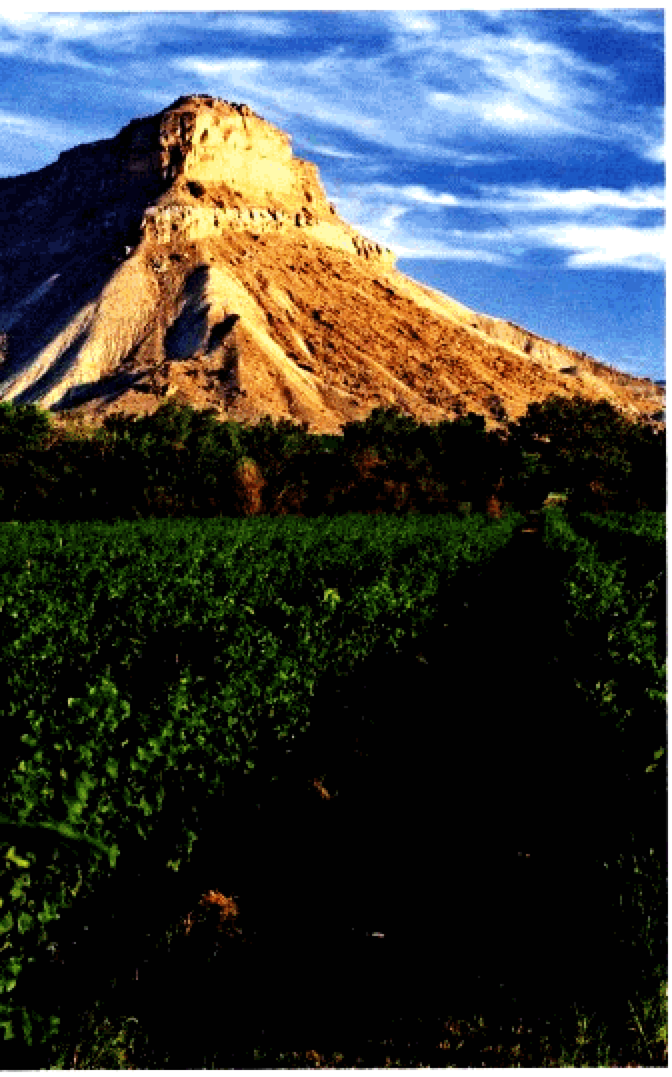


想要在一個像北美洲大陸這樣極易受害蟲、疾病、極端氣候及天災影響的環境裡存活，葡萄樹必須要夠堅韌且頑強。今天美國是歐洲以外的全球最重要葡萄酒產區及消費國，只有法國、西班牙、義大利的產量超越美國。雖然加拿大的葡萄酒產業正在經歷巨大的轉變，而墨西哥也可能很快就會迎頭趕上。

當早期殖民者最先抵達這塊土地時，他們對森林旁繁茂儼然彩飾般的成串葡萄，留下了深刻的印象。雖然味道陌生，但葡萄是甜的，所以日後葡萄酒會成為新世界的美好事物之一，想來也合情合理。

然而，三百多年的美國史，卻只是夢想成為葡萄種植者的一段希望破滅的旅程。以美國葡萄樹釀成的酒，風味極為古怪；而種在新殖民地上的歐洲種葡萄樹不是枯萎就是死去。儘管如此，移民們卻沒有放棄。正因為不清楚到底什麼才是摧毀葡萄的元凶，他們於是認為過錯可能出在自己身上，並以各種不同品種及種植方式繼續嘗試。

及至美國獨立戰爭時期，華盛頓和傑佛遜（知名的葡萄酒愛好者，同時也是早期在法國進行葡萄酒之旅的遊客），更下定決心要在美國釀酒。然而，結果卻是一場空。因為當時美國的土壤正飽受歐洲葡萄樹最致命的敵人——葡萄根瘤蚜蟲害之苦，南部和東部又濕又熱的夏季，助長了這種在歐洲尚屬未知的病蟲害；而在北部，歐洲來的葡萄樹則是成了嚴冬的犧牲品。另一方面，美國當地的原生葡萄樹，倒是發展出足以對抗所有種植威脅的特質。



一處幾乎逼近Grand Mesa山腳的葡萄園，地點就在科羅拉多（Colorado）河附近的奇岩小鎮Palisade。科羅拉多不是美國最知名的葡萄酒產地，但目前全美已經沒有一州不產葡萄酒。

現在我們知道在超過10多種的北美原生葡萄品種中，有許多（特別是美洲種*Vitis labrusca*）都帶有長久以來被形容為「狐狸」般的野生氣味，這種和今天的葡萄汁和葡萄果凍頗為近似的味道，卻讓僅僅習慣於歐洲唯一一種歐洲種葡萄的愛好者們倒盡胃口。

而今在這片對葡萄酒而言是新大陸的北美洲土地上，美洲種和歐洲種葡萄和平共存，彼此的基因任意摻雜、自然組合，產生了各種「狐狸」風味不那麼明顯的品種。例如在賓州發現並種植在印第安納州的Alexander葡萄，就是這些意外產生的美歐雜交種中最早出現的一個例子；之後陸續出現的，還有Catawba、Delaware以及Isabella等雜交種。至於Norton則是純美洲品種，目前仍用來釀製特色鮮明的紅酒。

只要是移民所到之處，就有人嘗試葡萄種植及葡萄酒的釀造，特別是在冬季極度嚴寒的紐約、夏季特別酷熱的維吉尼亞，以及氣候居於兩者之間的紐澤西州。但真正第一個在商業上獲得成功的美國葡萄酒，卻是誕生在俄亥俄州的辛辛那提（Cincinnati）市，即Nicholas Longworth著名的Catawba氣泡酒。到了1850年代中期，Catawba氣泡酒已經馳名大西洋兩岸，擁有485公頃的葡萄園；當然，也帶來了巨大的財富。

然而，這樣的成功卻一閃而逝。黑腐病、南北戰爭以及1863年Longworth的過世，終於終結了辛辛那提對法國香檳區漢斯的挑戰。但是效果已經達到了，為Longworth釀製「香檳」的那些人，很快就找到了新的雇主——新成立的Pleasant Valley葡萄酒公司，地點在紐約Finger湖區附近的Hammon-dsport村。這次，美國葡萄酒終於找到固定的居所，即便在今天仍具有重要地位（詳見320頁）。

到了南北戰爭時期，對葡萄樹的育種變得更為審慎，產生了許多特別為適應美國環境而培育的新品種，其中包括了1854年問世、耐寒性佳但也帶有強烈「狐狸」風味的Concord。從Erie湖南岸一路延伸至俄亥俄州北部、賓州及紐約的這條廣大葡萄種植地帶，Concord葡萄至今仍是最主要的品種，扮演支撐美國葡萄汁和果凍產業的要角。

南部的卡羅來納州和喬治亞州，則有當地原生的Muscadine種葡萄，特別是其中的Scuppernong別種，因為汁液黏稠，所以比其他的美國雜交種能釀出不同於歐洲型態的葡萄酒。但這些美洲雜交種葡萄，卻能夠抵抗目前仍會帶給許多美國歐洲種葡萄嚴重威脅的紅葉病（詳見19頁）。

釀酒技術到達西岸的途徑卻全然不同。墨西哥最早的西班牙移民，在16世紀就已經勉強算成功引進了歐洲種葡萄。當時最早引進的品種，是後來在墨西哥Baja California被廣泛種植的Mission葡萄，後來才發現這其實就是阿根廷的Criolla Chica葡萄。接著不到200年的時間內，聖方濟教會的神父就往北遷到了加州海岸；1769年，聖方濟教會Junípero Serra神父創建了聖地牙哥教會葡萄園，據說是加州的第一片葡萄園。

除了原本被稱為「阿那罕姆病」（Anaheim Disease，19世紀中期在洛杉磯附近發現）的紅葉病之外，這裡幾乎沒有其他東岸常見的葡萄種植問題。歐洲種葡萄在此地找到了應許之地。名字取得貼切的法國波爾多商人Jean-Louis Vignes，從歐洲帶來了比Mission葡萄更好的品種來到洛杉磯。淘金潮帶來了大量移民，至1850年代，葡萄樹已經徹底地征服了加州北部。

因此，到了19世紀中期，美國已經發展出兩個南轅北轍的葡萄酒產業。在加州，歐洲種葡萄於19世紀末期取代了Concord，當地於是在1880年代和1890年代嘗到了早來的黃金年代。然而接著下來，他們卻只能眼看著發展迅速的葡萄酒產業受到露菌病和根瘤蚜蟲病的圍困，就像在歐洲一樣。

緊接而來的，卻是更嚴重的打擊，那就是1918到1933年間遍及北美各地的禁酒令。東西兩岸的酒農都因此而元氣大傷，只能轉而釀製據稱是供宗教聖禮用的聖酒，並將大量的葡萄、葡萄汁、濃縮液四處運給一個可能突然發覺到釀酒樂趣的國家；同時還在葡萄汁上標註警告標語：「注意——請勿加入酵母以免發酵」。

這項嚴禁所有酒精飲料的禁酒文化，一直到撤除禁令的1933年之後，仍對美國的葡萄酒產業造成深遠影響。當地的葡萄酒業者，必須長期受挫於不必要的複雜機構、阻礙重重的莫名法規，以及對飲酒抱著極度懷疑的許多21世紀美國人；他們要不就是完全禁酒，要不就是只喝啤酒和烈酒。

除了這些之外，葡萄酒已經普遍成為一種時髦的新鮮玩意兒，對那些家裡只有開瓶器的美國人（人數逐漸成長）而言，熱情和沉迷只有一線之隔。這也促使了北美各地都有人想以釀製葡萄酒為業，並付諸實際行動且不吝實驗。自從鐵路開通後，葡萄和葡萄酒開始從那些具有農業優勢的州（特別是加州），被轉送到其他地理位置較差的酒廠調配或裝瓶，其中有些州只種有極少量的葡萄樹。全美的50州（包括阿拉斯加），目前或多或少都有生產葡萄酒；雖然其中有15個州酒廠少於10家，其中又只有約20州擁有超過400公頃的葡萄園，不過這已經算是相當活躍的了。

加拿大、墨西哥、德州、紐約成長迅速的葡萄酒產業，以及所有美國在洛磯山以西的區域，下文中都會進一步介紹。但其他地區，仍有成千上百家酒廠（其中有些酒廠不全然以葡萄釀酒）及數千英畝



的葡萄種植面積。有些可能會用美洲種葡萄生產果汁、果凍或經過重度調味的飲料，有些則以歐洲種葡萄或所謂的法國雜交種釀製更精巧細緻的酒款（有增加之勢）。這些新一代的品種，比如Vidal、Seyval Blanc及Vignoles等白酒品種，以及Baco Noir和Chambourcin等紅酒品種，都是在歐洲歷經根瘤蚜蟲害之後，才以美洲種葡萄跟歐洲種葡萄雜交培育，再由馬里蘭州Boordy葡萄園的Philip Wagner於20世紀中期引進北美（它們在此地的表現也遠勝於歐洲）。

美國中西部的葡萄種植主要以法國雜交種為主，不過美洲種Norton葡萄在此也相當成功。**密蘇里州**（**Missouri**）是唯一一個在不同規模的葡萄種植都擁有悠久歷史的州，還是19世紀俄亥俄州在洛磯山以東唯一勢均力敵的競爭對手。Augusta因此在1980年代就獲准成為全美第一個美國葡萄種植區制度AVA（American Viticultural Area）產區，並持續改善葡萄園和酒廠。這些超過180個（譯註：現存已有235個）以上的葡萄種植區域（產區分界多半是依據政治因素而非自然環境，考量的也多半是生產者的需求而非消費者），代表美國葡萄酒正邁向法定產區管制系統的第一步。

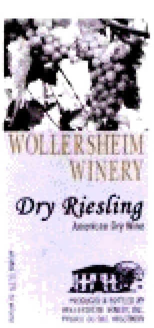
被五大湖包圍的**密西根州**（**Michigan**），今天已經是全美各州排名第四的重要葡萄生產者（僅次於加州、華盛頓及紐約）。州內種植的多數葡萄樹是Concord，但歐洲種葡萄（尤其是夏多內），以及在環湖的Old Mission和Leelanau兩個半島上數量正在萎縮的法國雜交種，也表現得相當不錯。

賓州（**Pennsylvania**）的葡萄園面積和密西根相去不遠（其實，還超過奧勒岡州）；此外，**俄亥俄州**（**Ohio**）也相當重要。但是東部各州除了紐約之外，目前最讓人感興趣的無疑是**維吉尼亞州**（**Virginia**），該州有超過百家極具野心的小型酒廠，梅洛和卡本內在此表現尤其亮眼。**紐澤西州**（**New Jersey**）的葡萄酒產業雖然也有同樣悠久的歷史，但是規模卻小得多；而**馬里蘭州**（**Maryland**）相較之下就更小了。在使用品種方面，兩州都在歐洲種葡萄和法國雜交種身上同時押注。

在南部其他地區，比方緊鄰墨西哥灣的德州，也有仍在成長中的小規模葡萄酒產業，從相當有用、果串鬆散且能適應濕熱林地的當地特有種Muscadine，到法國雜交種、歐洲種葡萄，以及能釀出主流風味的新雜交種Muscadine等品種都有。至於在其他較冷涼、位置較偏北的南部地區，則和維吉尼亞的狀況非常類似。

在這塊廣闊且令人興奮的大陸上，一種令人振奮的風潮無所不在：葡萄酒在真正展現它們出身的同時，也讓其他地區的人能夠欣賞。

▶ Wollersheim酒廠的干型麗絲玲白酒，產自威斯康辛州，但使用的葡萄卻遠自另一邊的華盛頓州取得，這種情形在美國葡萄酒產業中已是司空見慣。其他酒標從左到右分別是：一款來自密西根的氣泡酒、維吉尼亞最堅持風土的Linden，以及來自密蘇里州的一款細緻的Norton。









1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

加州 California



根據同名小說改編，2004年最具影響力的電影「尋找新方向」中的四位主角。這個以豐富的情感盛讚（加州）黑皮諾之美的故事，發生的場景不在那帕也不在索諾瑪，而是在距離好萊塢更近的中部海岸。

「即便加州目前還不是全世界最受歡迎的葡萄種植地，但它註定絕對會有那樣的地位，而且規模將會數一數二。」Ben Truman在1868年的《紐約時報》上如此寫道。2007年，葡萄酒對加州的重要性，正如加州對葡萄酒世界那樣重要。美國有90%的葡萄酒產於此，這是歐洲以外的所有國家中產量最大的葡萄酒產地，而且種植面積還在持續增加。

這是葡萄種植的西限，明顯缺乏地理通性及常識。比方目前許多每瓶要價動輒三、四位數的膜拜酒，多數幾乎在1980年代都還不存在。葡萄酒目前因為社會氣氛的鼓勵和經濟環境使然，因而有不錯的表現。儘管如此，問題依然存在：加州酒農拿到的比他們應得的多。

1990年代，葡萄根瘤蚜蟲病在一個世紀後再度糾纏著時尚的那帕（Napa）和索諾瑪（Sonoma）葡萄園；而今，更為致命的紅葉病更在州內的葡萄園到處肆虐（詳見19頁）。在此同時，葡萄酒的產量也無可避免地被拿來和土地開發、勞工問題、水源分配等爭議扯上關係。

加州葡萄酒在地理上所呈現的一連串驚奇，遠比外人所認識的更具多樣性。葡萄園的潛力，幾乎可以說和所在的緯度全然無關；而是由介於葡萄園和太平洋之間的地形來決定。倘若在葡萄園和太平洋之間有更多山脈阻隔，能帶來霧氣且調節氣候的海風就愈少。

由於此處太平洋沿岸的海水非常寒冷，以至於整個夏天，沿岸一帶都會形成持續不斷的霧帶。每當內陸溫度達到攝氏32度時，上升的熱空氣就會將霧氣吸引至內陸填補空間。金門大橋恰好矗立在這條著名的霧氣通道上，但沿著海岸不管是往上或往下，只要海岸山脈高度低於海拔460公尺，雲霧，或者更正確來說是太平洋的冷空氣，就會流灌進來而降低內陸地區的氣溫。某些通向海洋的谷地，就像是讓沿岸空氣得以大舉入侵至遠達內陸120公里的煙囪。從太平洋越過舊金山灣被吸往內陸的冷風威力是如此強大，因此即便是離海岸往東240公里遠的謝拉山麓（Sierra Foothills），氣候都會受到影響。

多霧的舊金山灣就像是加州北部最主要的空調設施，因此距離海灣愈近的葡萄園，氣候就愈冷涼，比方位於那帕和索諾瑪南部邊緣地帶的Carneros區。至於內陸的那帕谷，由於受到西部山脈幾乎完整的屏障而不受太平洋影響，因此最冷涼的葡萄園，要算是那些受到灣區冷風吹襲，地處最南、恰好在那帕鎮以北的葡萄園；至於最炎熱的葡萄園，則是在谷地北緣的卡里斯多加（Calistoga）周圍。

類似的原因，也讓位於洛杉磯西北部225公里、沿著聖塔巴巴拉（Santa Barbara）郡海岸的聖塔瑪麗亞谷（Santa Maria Valley）葡萄園區，在地形不同的情況下成為州內最冷涼的葡萄園之一。

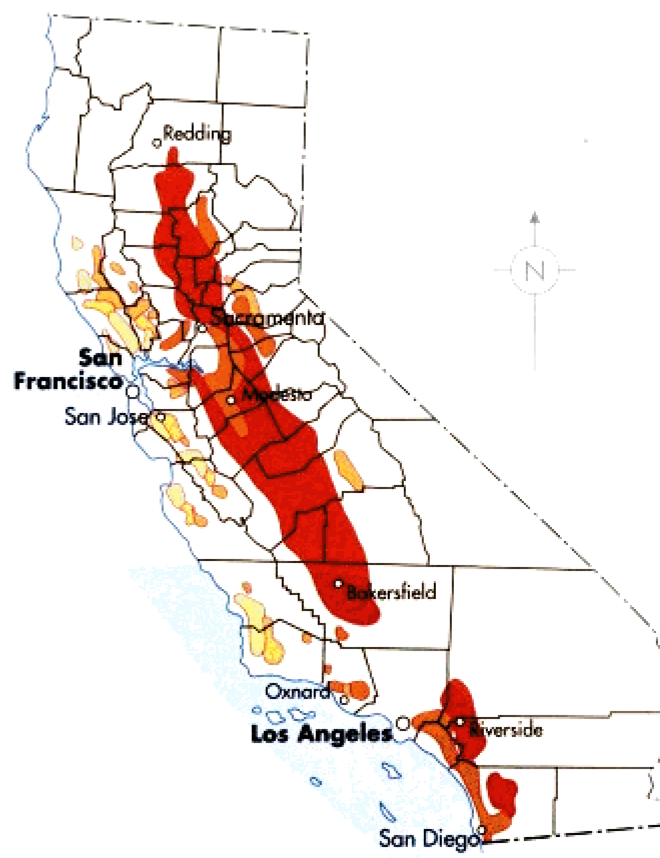
另一方面，中央谷地（Central Valley或稱San Joaquin谷地）這處讓農業仍然是加州最重要經濟活動（也是生產四分之三加州釀酒用葡萄）的平坦農地，因為地處內陸而難以直接受到太平洋霧氣的影響。這個全世界陽光最盛的葡萄酒區之一，比本書所提到的任何地方都要更熱更乾，日趨昂貴的灌溉，在此地尤其重要。只仰賴天然降雨來種植葡萄，對任何一個重視風土表現的酒農來說都是夢寐以求的；但在加州，這個夢想卻遙不可及。

從統計數據可以發現，本地的夏季遠比多數歐洲產酒區都要乾燥，年度的總雨量雖然沒有特別低，但卻往往集中在年初那幾個月，整個夏季都必須攔水進行灌溉。然而，這就是加州，極具破壞力的洪災和乾旱約以10年為一個循環，並且各自對當地流行位在山坡的葡萄園帶來嚴重侵蝕；水源短缺和乾旱讓葡萄的果皮變厚、果汁驟減，因此釀成更濃郁強壯的葡萄酒。

此外，在加州九月典型的溫暖氣候下，還有反常的降雨可能帶來浩劫。然而，秋天的降雨卻相當罕見，使得種植者可以延遲採收葡萄到幾乎隨心所欲的地步；當然，這也可能是應購買葡萄的酒廠要求。這只是加州葡萄酒之所以特別濃醇的重要原因之一。

加州最重要的近百個AVA產區，都標示在後兩頁的地圖中，但即便是這些產區也不需要太過重視。因為其中有些種植區實在太小，甚至只能供應一家酒廠；但也有像北海岸（North Coast）這種涵蓋雷克（Lake）、門多西諾（Mendocino）、那帕及索諾瑪等郡的大產區。

有許多至今仍無視AVA存在的優秀釀酒師，只問葡萄品質而不問產區；但也有些釀酒師偏好某些特定的葡萄園。目前被用在酒標上的個別葡萄園名稱已經有上百個，這正是加州葡萄酒從只能仰賴葡萄品種和品牌而朝向另一個階段發展的有力證據。地理位置終於成為考量因素的一環，但仍有許多酒廠依舊只是租借他人的釀酒設備來釀酒，自己僅擁有酒標和儲酒用的橡木桶，像這樣的酒廠都不會出現在這些地圖上。



州葡萄酒產區的氣候區

葡萄種植學者Winkler，曾經將加州的葡萄酒產區依照所謂的「度數日」（degree days，又稱為熱量時間）劃分為幾個區塊。其測量方式是從4月1日至10月31日這段期間，測量氣溫在50°F（10℃）以上的持續時間長度（譯按：超過50°F的度數為熱量時間）。因此，如果某區的五日平均溫度為70°F（21℃），該區的熱量時間「總和」即為（70-50＝20）× 5＝100度數日。

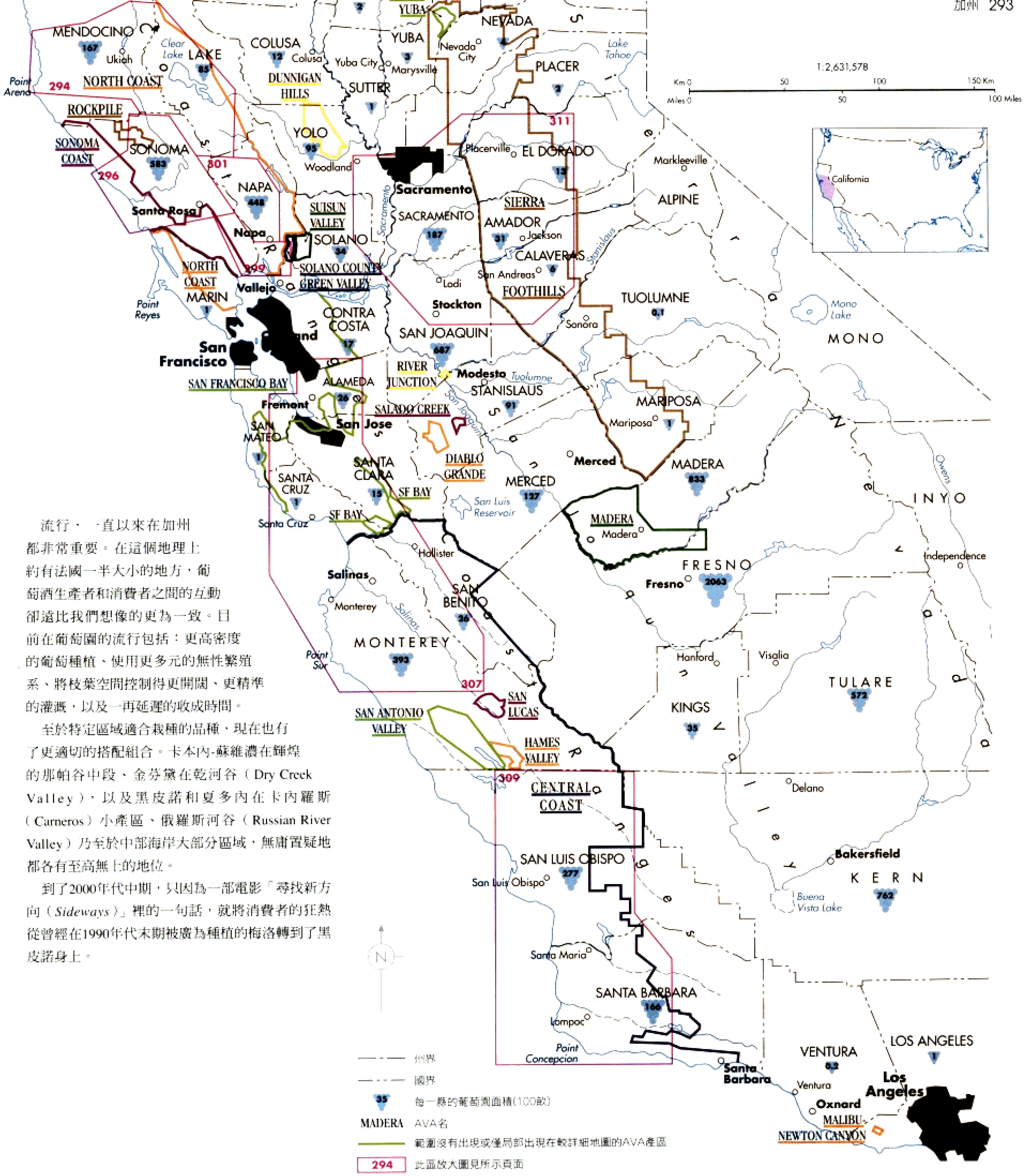
I區：2,500度日或以下

II區：2,501到3,00度日

III區：3,001到3,500度日

IV區：3,501到4,000度日

V區：4,000度日以上



流行，一直以來在加州都非常重要。在這個地理上約有法國一半大小的地方，葡萄酒生產者和消費者之間的互動卻遠比我們想像的更為一致。目前在葡萄園的流行包括：更高密度的葡萄種植、使用更多元的無性繁殖系、將枝葉空間控制得更開闊、更精準的灌溉，以及一再延遲的收成時間。

至於特定區域適合栽種的品種，現在也有了更適切的搭配組合。卡本內-蘇維濃在輝煌的那帕谷中段、金芬黛在乾河谷（Dry Creek Valley），以及黑皮諾和夏多內在卡內羅斯（Carneros）小產區、俄羅斯河谷（Russian River Valley）乃至於中部海岸大部分區域，無庸置疑地都各有至高無上的地位。

到了2000年代中期，只因為一部電影「尋找新方向（*Sideways*）」裡的一句話，就將消費者的狂熱從曾經在1990年代末期被廣為種植的梅洛轉到了黑皮諾身上。



▶ 這些迥然不同的葡萄酒，都產自最著名產區以外的地區。從左到右分別來自North Yuba市、Dunnigan山、Marin郡、Contra Costa郡；以及遠在南方數百英哩以南的洛杉磯西部峽谷內的Malibu，豪宅很多的這裡肯定是全世界最昂貴的葡萄園地段之一。



門多西諾與雷克
Mendocino and Lake

門多西諾郡是葡萄樹在加州最北的前哨站，其中又以安德森谷（**Anderson Valley**）這個葡萄酒產區最為著名，在這裡海洋的霧氣可以輕易穿越過沿岸山丘，並形成低矮且厚重的雲層。Navarro這條小河流經帶有樹脂氣息的紅木林沿著谷地而下，很久之前一些隱遁於此的義大利家族發現，金芬黛葡萄可以在此地高過霧線的山丘葡萄園達到絕佳的成熟度；但安德森谷的大部分地區仍是特別寒冷，成熟季節有時會氣溫太低，特別是在Philo鎮以下的下游地帶。隨著Navarro 葡萄園品質持續提升，麗絲玲和格烏茲塔明那已經完美地融入當地氣候（而非市場）；然而，真正將安德森谷推上葡萄酒版圖的，卻是法國的香檳酒廠Roederer。1982年，Roederer選擇在本地創設據點，而不是像其他許多同業那樣選在卡內羅斯。Roederer酒廠的氣泡酒品質，證明了他們的選擇正確無誤；無氣泡的黑皮諾紅酒同樣有好的表現，特別是產自位於Philo鎮、由Dan Duckhorn所擁有的Goldeneye酒莊。

產自東南部**Yorkville**高地的葡萄酒，也擁有絕佳的天然酸度，然而門多西諾大多數的葡萄種植還是集中在Cloverdale市北部那些沿岸山脈後面、高達900公尺的高地，以及與索諾瑪郡的交界處；由於有山脈屏障，因此不會受到太平洋的影響，當地的氣候型態也更溫暖乾燥。霧氣到達不了的Ukiah市以及同樣少霧的Redwood（紅木）山谷，酒款（釀自深厚的沉積土壤）多半酒體厚實，而以卡本內-蘇維濃、小希哈（Petite Sirah），或產自Ukiah市以北、帶有香料風味的金芬黛老藤，釀出的紅酒相對較為柔順。氣候特別冷涼但知名度仍不高的Potter Valley，也能釀出相當細緻的貴腐甜酒。

Parducci是門多西諾歷史最悠久的一家酒廠，創建於1932年，由此可見創建者當時的遠見，那時美國還處於禁酒期（當時酒廠的擁有者是門多西諾葡萄酒公司）。1968年就在此扎根的Fetzer葡萄園，則是在這個極其適合生產有機葡萄酒的地區，以酒廠釀製的值得信賴的酒款，以及支持有機葡萄酒生產的清楚自信，而享有應得的盛名。該酒廠目前由酒業集團Brown-Forman所擁有，至於Fetzer家族則持續生產更大量的有機葡萄，提供Patianna、Ceàgo等品牌使用。

McDowell山谷是個袖珍產區，也是門多西諾內陸一塊迷人的幽深靜地。這個以當時創建此地的隆河品種專家命名的小產區，早在1919年就已經種植小希哈。

東部的雷克（Lake）郡，則是另一個足以和那帕谷北端相提並論的溫暖產區，以果味豐富的卡本內-蘇維濃、金芬黛以及在價格方面極具吸引力的白蘇維濃而廣受好評。Steele和Langtry，是當地的兩家主要酒廠。

門多西諾氣象觀測點：Ukiah市

緯度／海拔：39.09˚／180公尺

七月平均氣溫：23.2℃

年平均雨量：964公釐

九月採收季雨量：20公釐

主要種植威脅：冬季乾旱、採收期降雨

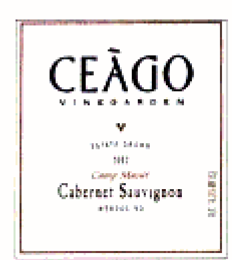
主要葡萄品種：夏多內、金芬黛、卡本內-蘇維濃、梅洛

▼左邊兩張分屬黑皮諾和麗絲玲的酒標，正是安德森谷冷涼氣候的最好見證；相較之下的新品牌Ceàgo酒標，則是以有機認證為賣點——本區正是在加州各地中有機種植最盛的地區。









索諾瑪北部 Northern Sonoma

加州的氣候原則是靠海岸愈近就愈冷涼，這讓我們知道索諾瑪應該要比它的內陸鄰居那帕來得更為冷涼；整體來說，也的確如此。索諾瑪郡在更多元的環境下，葡萄產量遠比那帕郡多，而且在更冷涼的新種植區也有更大的潛力。索諾瑪同時也是加州頂級酒開始生產之處，但不管是早在19世紀，甚至到20世紀末期，在加州葡萄酒的復興過程中，索諾瑪卻總是被那帕所扮演的關鍵角色所壓制。

就像加州其他地區一樣，所謂的氣候其實取決於太平洋霧氣的侵入以及雲量的影響。就在次頁地圖所描繪的地區以南，在海岸山脈有一處被稱作Petaluma峽口的寬闊下陷。多虧有這個開口，才使得南部的葡萄園成為區內最冷涼之處，在上午11點之前和下午4點之後經常被雲霧籠罩。**俄羅斯河谷（Russian River Valley）**是索諾瑪最寒冷的AVA產區之一，產區的邊界在2005年已經往南延伸，以便涵蓋霧區內所有位於Sebastopol以南的葡萄園，其中有一些葡萄園位於西南角，特別容易受到海洋洋流的影響。在Freestone村附近擁有新葡萄園的Marimar Torres和來自那帕谷的Joseph Phelps酒莊已經發現，想要在此地大規模地量產葡萄，可能會非常困難。

離開Petaluma峽口愈遠，俄羅斯河谷的溫度也逐漸上升，這就是為什麼Williams Selyem、Rochioli及Gary Farrell等一些早期就注意到這塊風格獨具地區的酒廠，都選擇聚集在俄羅斯河河岸土質比較黏密緊實的西岸路（West Side Road）一帶，以便享有比許多新進酒廠更溫暖的天候。據說俄羅斯河的大部分生產者，對於擁有自己的酒廠仍處於計畫階段，早期他們使用的是當地一個曾是蘋果處理廠的外租釀酒設備來釀酒。一直到最近，在這個蜿蜒河谷上，伴隨著老橡樹和兩岸花卉的經濟作物都還是蘋果樹而不是葡萄樹。就像在其他地區（不只在加州），就算沒有酒廠也沒有葡萄樹，仍然可以開創葡萄酒事業，因為這裡有專業的酒農，比方此地著名的Dutton家族，可以居中將優質葡萄轉賣給第三者。

夏多內葡萄仍是目前索諾瑪郡種植最廣的品種，也是此地成名最早的品種，種植於1970年代和1980年代的白酒熱潮期。然而，本區真正引起酒評家矚

這是Santa Rosa以東索諾瑪谷地的起始之處，晨霧籠罩在山丘高處。不難看出個別葡萄園和太平洋之間的地形關係，才是決定葡萄成熟度的關鍵。



目的，卻是帶有紅色漿果風味的俄羅斯河黑皮諾。

身為加州嚴肅的黑皮諾產區之一，此地最好的生產者也依循了布根地標示葡萄園裝瓶的傳統，不過這裡的葡萄酒在風格上卻和布根地迥然不同：開放如寶石般的水果風味，不無陳年的可能性。

多虧本地經常性的雲霧繚繞，這裡的產酒通常都有明顯、清爽的高酸度（除非八月的熱浪使得葡萄提前成熟），布根地的兩種品種都能在俄羅斯河谷表現出堅實的結構。

地勢最低的葡萄園通常氣溫最冷涼，因為雲霧聚集在這些地方的時間通常也會最長。像Jack Ass Hill、Morelli Lane等高於霧線的葡萄園，長久以來一直都提供著金芬黛老藤所生產的優質葡萄，這些老藤是當初開伐紅木作為鐵道枕木的義大利移民所種植的。至於更高海拔的葡萄園，目前希哈葡萄表現不俗。

西岸路有時稱為Northern Reach（北岸），這是俄羅斯河谷最溫暖、歷史最悠久的副產區；而**Green Valley**則是區內最冷涼，同時也是俄羅斯河谷內一個可以視需要來使用的AVA產區，率先進駐這個產區的是專注於生產氣泡酒的Iron Horse酒廠，時間是在1970年代。

鄰近的Sebastopol山有時被稱為南Sebastopol，目前已經被涵蓋在俄羅斯河谷AVA產區內，這裡的氣溫幾乎同樣涼爽，正處於霧氣盤旋流經Petaluma峽口的通道上。

以上這兩個副產區，都是位於Goldridge的砂質土壤上，而在Green Valley產區以東的Laguna嶺，則擁有所有產區中含砂量最高、排水最迅速的土壤。

東北部的**Chalk Hill**產區有更溫暖的氣候及火山灰土壤，雖然擁有獨自的AVA產區，但卻往往破例涵蓋在俄羅斯河谷內。這處由一家名為Chalk Hill的酒廠所獨占的產區，讓這家酒廠以生產風格直接、酒體中等的夏多內而聞名，該廠同時也推出了一些不錯的白蘇維濃，不過活潑清新的程度可能不如產自俄羅斯河谷較冷涼地區的Merry Edwards酒款。





——·—— 國界

AVA產區範圍以不同的顏色線區分

CHALK HILL　AVA產區

■ KORBEL　區內優秀酒莊

○ Hirsch Vineyard　知名葡萄園

葡萄園

森林和樹叢

—800— 海拔400英呎間距的等高線

▼ 氣象站所在位置

索諾瑪北部氣象觀測點：Healdsburg鎮

緯度／海拔：38.37°／30公尺

七月平均氣溫：21.9℃

年平均雨量：1,073公釐

九月採收季雨量：15公釐

主要種植威脅：秋季降雨

主要葡萄品種：夏多內、金芬黛、黑皮諾

Healdsburg市附近的俄羅斯河北部一帶，同樣屬於俄羅斯河谷AVA產區，由於遠離霧氣的冷卻效應，因此該地氣候同樣也很難以氣象學的方式來解釋。

在這張地圖上，介於俄羅斯河谷和海洋之間的最冷涼地帶，有一些令人驚豔的酒莊，這裡所屬的產區是**Sonoma Coast** AVA（詳見293頁），產區範圍龐大到近乎荒謬，從門多西諾往南至San Pablo灣，涵蓋地區接近50萬英畝。這個產區的誕生，最初是為了要讓Sonoma-Cutrer（目前由Brown-Forman酒業集團所擁有）等酒廠可以將他們產自區內各處的葡萄混合後以酒廠裝瓶的名義銷售，然而本區目前面對的壓力則是要求更詳細精確地劃分地理區塊；而Fort Ross-Seaview AVA，很可能會是首當其衝的第一個。

由於牽涉到海洋的影響、海拔高度以及方位等考量因素，因此葡萄園的位置選擇在此區尤其重要。如果說俄羅斯河谷某些最好的葡萄，是產自風乾風險很低的東向葡萄園，那麼本地更冷涼環境所需要的就是能讓葡萄得以充分成熟的南向葡萄園。本區備受矚目的先驅酒廠，包括Marcassin、Littorai、Flowers以及Fort Ross Estate。Hirsch葡萄園所生產的優質葡萄，長久以來一直供應俄羅斯河谷及其他地區的釀酒者。

俄羅斯河谷北部種植密度更高的一些AVA產區，顯然氣候更為溫暖，即便是在Chalk Hill、**乾河谷**（**Dry Creek Valley**）產區的河谷地帶，氣溫都要比山坡來得冷涼。這些地區有時還會相當潮濕，特別是在南端（可以比較Healdsburg鎮和索諾瑪鎮的年雨量）。一如在俄羅斯河谷，這樣的環境促使19世紀的義大利移民選擇將容易腐爛的金芬黛種植在霧線之上，並且不進行灌溉；因此，也讓乾河谷產區（相繼）成為能讓需要細心呵護的金芬黛展現出優異表現的產地。

在這些北加州的所有谷地當中，又以東側谷地因為有落日照射而擁有更長的高溫期，因此所生產的葡萄酒，通常也比西側谷地來得更濃郁厚實。具有堅實河階地的乾河谷，最佳的葡萄園位於排水特別好的所謂乾河谷礫岩上（由礫石和紅色黏土所組成）；金芬黛和卡本內-蘇維濃在此都能生長得很好，至於谷底則留給了白酒品種，特別是白蘇維濃。Dry Creek Vineyards是本區早期的酒廠代表，而後起之秀的Quivira酒廠，則和Phelps酒廠一樣，都在很早以前就採用自然動力種植法，從谷底的葡萄園釀出優質的白蘇維濃，也從山坡葡萄園釀出優雅的金芬黛。

隆河品種也進駐本區，最早是由乾河谷產區特立獨行的釀酒師Lou Preston引入。此外，在本區的山坡地帶還有一些饒富趣味的卡本內-蘇維濃。



這是典型的索諾瑪景色：在英國企業家Peter Michael爵士位於騎士谷的莊園中，一株沐浴在晨光中的北加州原生橡樹。Peter Michael爵士的夏多內、卡本內以及現下的黑皮諾和白蘇維濃，都備受讚譽。

更寬廣開闊的**Alexander**谷產區，由於受到Healdsburg鎮東北一些低矮山丘的屏障，因此氣候仍然非常溫暖。種在沖積土壤上的卡本內-蘇維濃，總是能持續成熟到散發出幾乎像是巧克力的明顯濃郁度；而比較靠近河岸的低地則是能釀出一些開胃的白蘇維濃和夏多內。這裡甚至還有一些金芬黛老藤，在Alexander谷北部還可見到更不尋常的山吉歐維列葡萄。由Stonestreet公司所有、一度被稱為Gauer Ranch的Alexander Mountain酒莊，生產了一些加州最著名的夏多內，葡萄園區位於海拔140公尺以下的河谷地帶，卻罕見地擁有冷涼的氣候。

騎士谷（**Knights Valley**）是朝向那帕延伸的支脈，幾乎可以算是那帕谷的起點，氣候比乾河谷來得溫暖，但比Alexander谷來得冷涼（因為地勢更高）。這個AVA產區中唯一的一家酒廠是Peter Michael，其所屬葡萄園位於海拔600公尺及450公尺處的火山灰土壤上，栽種的是夏多內和卡本內兩個葡萄品種。

Beringer酒莊率先推出Knights Valley卡本內酒款，目前更推出以他們在騎士谷葡萄園收成的果實所混調而成的波爾多型態白酒，這款名為Alluvium的酒款，就是以其較為溫暖的葡萄園所擁有的沖積土壤（alluvial soil）命名。

▼所有這些酒款都是由相當知名的生產者所釀造，而Dutton Goldfield酒莊的Dutton家族，除了是釀酒者之外，更有名的是大規模葡萄種植者的身分。在多款酒標上都可以見到的Dutton Ranch標示，代表的不只是一塊葡萄園，而是位於索諾瑪北部的許多葡萄園。



索諾瑪南部及卡內羅斯 Southern Sonoma and Carneros

此處正是加州的頂級酒（或首次想要嘗試釀製頂級酒）的啟蒙之地：這個位於舊教會附近、有重兵駐守的小鎮，有那麼一小段時間還曾經是索諾瑪郡的首府。北移至太平洋沿岸的聖方濟教會的神父在1832年創建了San Francisco de Solano教會，並親手墾植了他們最後也是位置最北的葡萄園，將葡萄樹帶到地球上最適合它們生長的友善環境之一。

索諾瑪這個小鎮，正具備了一個小巧迷人的葡萄酒首府所需要的各種魅力——事實上，這裡曾是一個小小的共和國首府：當初短命的加利福尼亞熊旗共和國（Bear Flag Republic of California），就是建都在此。索諾瑪鎮上有綠樹成蔭的廣場、古色古香的教會建築和兵營、石造的市政廳，甚至還有一家裝飾華美的Sebastiani劇院，雖然如今這裡就像褪盡顏色的烏托邦世界，但卻層次分明地展現出過往的輝煌歷史。

在眺望小鎮的山坡上，本鎮先驅Agoston Haraszthy在此建立了他的莊園，這處在1850年代和1860年代最出名的莊園，雖然目前已經將酒廠遷至卡內羅斯，但原先Buena Vista酒廠的部分遺跡仍矗立在東側谷地上。另一家著名的19世紀酒廠，則是曾在1970年代於同一塊南向山坡上經過重整的Gundlach-Bundschu。即使目前的焦點大都集中在北部的俄羅斯河谷及索諾瑪沿岸一帶，但這裡仍是北加州葡萄酒產業的啟蒙之地。

索諾瑪谷涵蓋的範圍比那帕谷小，但也像那帕谷一樣受到來自San Poblo灣的霧氣和風的影響，因此南部比較冷涼；位置愈往北，因為受到索諾瑪山的屏障，阻擋了來自西方的暴風雨和冷涼的海風而使氣候愈趨溫暖。位於那帕西緣的Mayacamas山脈，則形成索諾瑪的東境。Landmark Vineyard酒莊的本地酒款、Kistler酒廠的Durell葡萄園酒款，以及Sonoma-Cutrer酒莊的Les Pierres葡萄園（就在索諾瑪鎮西邊）酒款，都證明了這個AVA產區有能力釀出極為傑出的夏多內。此外，Hanzell酒廠在此地則首開其例地以橡木桶陳年黑皮諾，釀酒師Joseph Heitz裝瓶的本地夏多內，也備受讚譽。

絕佳的卡本內，最早是由Louis Martini酒莊以產自東部山丘海拔335公尺以上的著名Monte Rosso葡萄園的葡萄釀成，近年來則有產自**索諾瑪山**的Laurel Glen卡本內。索諾瑪山是西部的重要高地產區，從當地最好的酒款看來，似乎因為區內特別貧瘠的多岩石土壤、海拔，以及較長的日照時間而獲益不少。同樣的，葡萄園位置是否在霧線之上，在這裡也是左右本地卡本內和金芬黛品質的關鍵。位於索諾瑪山的Benziger酒廠，則是以他們對自然動力種植法的熱誠，在本地帶動起一股風潮。

緊鄰索諾瑪山北邊的是新成立的AVA產區**Bennett Valley**，最著名的酒廠是Matanzas Creek，本區的土質和索諾瑪谷類似，但因為鄰近Crane峽谷的風口（位於右頁地圖西邊），而受到更多冷涼的海洋影響。由於本區的氣候對卡本內來說太過冷涼，因此未必能有足夠的成熟度；這使得梅洛葡萄成為本區的主要品種。整體而言，索諾瑪的山區葡萄園，通常會比平地葡萄園更早採收，這一點跟那帕不同。

在索諾瑪谷南緣的是位於索諾瑪郡這邊、氣候冷涼的**卡內羅斯區**。就行政區來說，卡內羅斯產區橫跨了那帕和索諾瑪兩郡，而在右頁地圖上同時標出索諾瑪-卡內羅斯及那帕-卡內羅斯兩個分區，因為相較於屬於同郡北部的其他地區，這兩個分區之間反而具有更多的相似之處。

卡內羅斯產區（Los Carneros的字面意思是「羊群」，而Los Carneros一般通稱為Carneros）分布於San Pablo灣以北的低緩山丘上，原本是個酪農區，直至1980年代末期和1990年代才突然被葡萄樹入侵。釀酒師Louis Martini及André Tchelistcheff早在1930年代就使用過產自本區的葡萄釀酒，而Martini更在1940年代末期，在該區首度種下黑皮諾和夏多內。本地的黏質壤土，遠比那帕谷地來得貧瘠，因此有助於控制葡萄的生長勢和產量。午後，每當北方更炎熱的氣候吸入冷空氣之際，來自海灣的強風總是把這裡的葡萄樹吹得沙沙作響；而這也使葡萄的成熟過程得以非常緩慢地進行，卡內羅斯因此能釀出許多全加州最細膩的葡萄酒，甚至成為州內用來釀製氣泡酒的最佳基酒。許多夢想和資金紛紛投入到此地，特別是氣泡酒生產者更為熱中，其中有許多家是來自法國的香檳產區（最著名的例子是Taittinger酒廠的Domaine Carneros）以及西班牙的Cava氣泡酒鄉（Artesa和Gloria Ferrer這兩家香檳酒莊就分別由Codorníu和Freixenet所有）。在更溫暖的北部地區，在酒廠競相爭奪的葡萄園中，因為依循香檳傳統，黑皮諾及其他品種（特別是夏多內）於是成為當地的主要葡萄品種。

產自卡內羅斯的一些頂尖非氣泡酒也可以非常可口，比方具有清爽酸度和核果風味的夏多內，就比其他多數加州的同型酒款更有陳年潛力。卡內羅斯

法國香檳區的Taittinger酒廠進駐加州所建立的Domaine Carneros分廠，看起來幾乎就像是他們在香檳區的Château de la Marquetterie的分身。雖然Domaine Carneros近年的生產重點已經從氣泡酒轉向黑皮諾，以順應市場需求。





索諾瑪谷氣象觀測點：索諾瑪鎮

緯度／海拔：38.18°／20公尺

七月平均氣溫：21.3℃

年平均雨量：737公釐

九月採收季雨量：10公釐

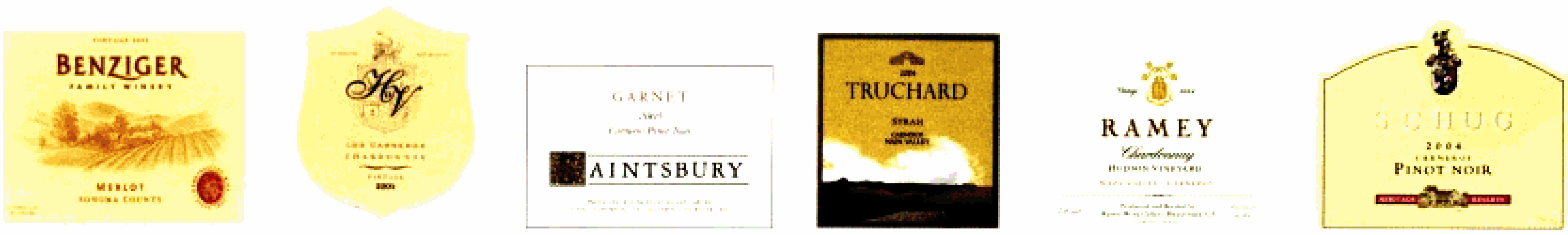
主要種植威脅：冬季乾旱、春霜、採收期降雨

主要葡萄品種：夏多內、卡本內-蘇維濃、梅洛

的黑皮諾，雖然現在正處於無性繁殖系從原來的Martini和Swan選種改為從布根地進口的轉型期，但在口感方面，無疑地比產自俄羅斯河谷者更為清淡，帶有草本植物和櫻桃風味。就卡內羅斯黑皮諾來說，愈是清晰透明的風格，就是加州最接近布根地的產酒風格。

葡萄種植者早在酒廠大興土木之前就進駐了卡內羅斯，並且還興建了許多從舊金山越過山脈通往那帕的主要幹道。其中許多最知名的葡萄園名稱，在那帕和索諾瑪的許多頂級酒標上都可以找到，比方Hyde、Hudson、Sangiacomo、Truchard以及Winery Lake（由當地的葡萄種植先驅Rene DiRosa所墾植）。希哈、梅洛以及卡本內-弗朗也都能在此有絕佳的表現；此外，卡內羅斯也為那些渴望嘗試田帕尼優（Tempranillo）、Albariño及Vermentino等更新品種的種植者，提供了相當有利的彈性環境。

相反的，Northern SonomaAVA產區，卻是一大片幾乎涵蓋整個索諾瑪郡（除了卡內羅斯以外）的廣闊區域。這個產區的設立，主要是為了要讓Gallo酒莊能夠在酒款品牌上標出一個比索諾瑪更精確的產區名稱。Gallo公司的索諾瑪酒莊，代表的是這個規模浩大的公司離開加州中央谷地（Central Valley）的第一個新嘗試。



▼除了Benziger以外，這裡所有的酒款都產自冷涼的卡內羅斯南部。HdV是一家合資酒廠，由卡內羅斯最重要的葡萄種植者Larry Hyde及他表親的先生　　Domaine de la Romanée-Conti酒莊的Aubert de Villaine一起合作。



那帕谷 Napa Valley

在所有加州葡萄酒中，20%的產值來自那帕谷，但這只占本區總產量的4%。這正是那帕谷這個全世界最具魅力、最被鍾愛，同時也是資本最集中的葡萄酒區之所以能累積名聲的原因。本區的近代發展始於1966年Robert Mondavi酒廠創建之時。這家極具代表性的酒廠，以西班牙教會風格的泥磚拱門和前進世界的野心，喚醒了這個原本只有胡桃和李子樹的農村。然而本區18,000公頃的葡萄種植面積卻只有波爾多的七分之一大，相對於所受到的全球矚目，這的確是塊小地方，而且遠比大部分外地人所理解的更為多元。

根據近年來所做的詳細調查得知，地表上現存的土壤類型中有一半都可以在那帕谷找到。廣義來說，那帕谷其實是目前只剩下涓涓細流的那帕河在西側的Mayacamas山脈和東側的Vaca山脈之間侵蝕出的結果，最高峰分別是由火成岩流出物構成的Veeder山和Atlas峰。這兩座山脈曾經在不同時期造就了當地豐富的礦藏，那帕谷北端的卡里斯多加仍有遊客在泥浴和溫泉中歡樂嬉戲，可以得知目前仍持續有火山活動。因此，河谷兩側成為最淺薄、最古老也最貧瘠的土壤；而谷地部分卻是由深厚且肥沃的沖積黏土所構成。另外在谷地兩側的山麓，也有些深厚但排水良好的土壤。

至於在氣候方面，就像加州北部所有其他地區一樣，狹窄谷地的開口（在那帕谷是在谷地南端）會比北部谷底更為涼爽，夏溫甚至有平均至少攝氏6.3度的差異。事實上，Carneros產區（見前頁）已經幾乎是生產頂級酒款的最冷涼極限，而卡里斯多加的暖和溫度則是任何想生產頂級酒的酒廠都渴望擁有的。其他居於其間的多數地區都是合適的葡萄種植區，特別是晚熟的卡本內-蘇維濃。當漫長夏季導致熱空氣上升時，冷涼的海洋空氣就從索諾瑪的俄羅斯河谷經由Chalk峽谷（見297頁）在鑽石山（Diamond Mountain）和春山（Spring Mountain）一帶被吸入；或者更頻繁地從Carneros進入，最北可至鹿跳區（Stags Leap）。東邊坡地受惠於溫暖的午後陽光，所產出的酒口感比較柔順，而西邊受朝陽照射催熟的葡萄所釀製的酒，則往往表現出更多細節。

愈往北行，葡萄酒的口感也愈豐厚，帶有更成熟的單寧；若是愈往山區，所產的葡萄酒則比下面山谷地帶的產酒結構更強也更濃縮。土壤較不肥沃也不灌溉的山坡地區，儘管有土壤侵蝕和土地使用的爭論，但仍相當程度地被葡萄樹所占領。在谷地東西兩側的高海拔葡萄園，則是在谷地通常受霧氣圍繞時，往往還能接受強烈的朝陽照射。冷涼的微風接著在午後吹過山頂，在此同時，谷地輻射出的熱氣則是被困在逆溫層下（譯註：在對流層大氣中，一般大氣溫度的垂直分布是隨高度而降低，但在逆溫層中溫度是隨高度而增加）。

然而，這些都只是理論。讓我們無法將地形和酒款連結在一起的阻礙，多半是來自那帕谷的生產結構而非大自然的反覆無常，儘管本地的年份差異之大，遠超過許多葡萄酒愛好者所能理解。至於對那些每年被吸引至那帕谷的百萬名遊客而言，在交通壅塞的29號公路以及東側車流較少的Silverado Trail兩側，似乎總有數不盡的酒廠。事實上，這裡的酒廠數目不到400家，但卻有超過700名的酒農。在這裡，銷售葡萄酒和種植葡萄的共生結構，也比其他許多頂級葡萄酒產區都要來得明顯。有些酒廠甚至

每年六月所舉辦的慈善葡萄酒義賣活動，是那帕谷社交圈的一大盛事。這項活動讓來自網路新貴的數以百萬美金，得以投入醫療計畫，以及幫助低收入的葡萄園工作者及其家人繳納房屋貸款。上圖是參與義賣的酒款在St Supéry酒廠供人參觀的情形。

只擁有一排裝飾用的葡萄樹，但他們會買進葡萄（有時甚至是葡萄酒），而且極有可能混合來自不同葡萄園的葡萄，使得原本能表現出來的細微差異因此而消失。即使某些葡萄酒，很不尋常地標示出特定的AVA產區而非那帕谷，但除非酒款同時也標出葡萄園名稱，否則仍很難斷定確切的葡萄來源。

卡本內-蘇維濃是那帕谷最有名的品種。事實上，那帕谷最好的卡本內，無疑地也是全世界最成功的卡本內之一。這些酒具有無可比擬的飽滿和奔放活力，但最好的酒款也是嚴謹結實的。除了某些比較澀的山坡酒款外，這些卡本內多半都是能在三、四年左右就可愉悅飲用的；不過一些由Beaulieu和Inglenook等酒業先驅所推出的20世紀中期的偉大年份酒款，其實在50年後依然能有傑出的表現。至於現下那些因為流行延長葡萄「懸掛期」而導致酒質超濃、酒精濃度超高的卡本內，到底能禁得起多久的瓶中陳年就有待時間證明了。

大多數被稱為那帕夏多內的酒款，目前其實都來自氣候更冷涼的Carneros產區，但緊鄰揚特維爾村（Yountville）北部還有一些不錯的白蘇維濃。希哈則種在一些山坡上的葡萄園，特別是在Veeder山；另外，在不同的那帕葡萄園裡也生產了一些優質的金芬黛，尤其是在卡里斯多加附近及Veeder山上一帶，但不像索諾瑪郡的乾河谷，那帕郡沒有集中的金芬黛產區。

那帕谷氣象觀測點：聖海倫娜鎮

緯度／海拔：38.3°／60公尺

七月平均氣溫：21.7℃

年平均雨量：894公釐

九月採收季雨量：10公釐

主要種植威脅：冬季乾旱、春霜

主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、梅洛、夏多內





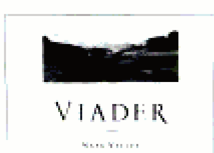














◀在那帕谷，可以相對快速地建立起名聲。Kongsgaard和Long Meadow Ranch這兩家酒莊都是晚至1996年才推出第一個年份；相反的，已故的Diamond Creek酒莊創辦者Al Brounstein，則是早在1968年就推出在當時堪稱革命性的單一葡萄園裝瓶酒。

換句話說，那帕郡的一系列AVA產區，其實是更高度發展且更讓人信服的，起碼絕對比索諾瑪郡要更合邏輯。那帕谷是最一般性的AVA產區，這裡不單單是滿布時髦餐廳、藝廊、禮品店及酒廠的全球著名谷地，區內還有不少獨立的靜謐區域。谷地東北部非常溫暖的Pope山谷和**Chiles山谷**AVA產區，未來肯定會被酒農們大舉入侵，就像那帕鎮東南部的美國峽谷（American Canyon，和Carneros一起出現在299頁的地圖）一樣。這塊朝向Vallejo鎮南部的地區，已經證明氣候溫暖到足以應付大規模的葡萄種植；但由於遮蔽較少，因此比那帕谷的多數地區都要來得冷涼，但還是掛著相同名稱。

位於谷地中段的拉瑟福德（Rutherford）、奧克維爾（Oakville）以及鹿跳區在下文中都有專章介紹。**歐克諾區（Oak Knoll District）**是相對較新的AVA產區，這裡是最冷涼、位置最南且是唯一能同時生產細緻麗絲玲及具陳年潛力的優雅卡本內的產區（這點Trefethen酒廠可以做證）。緊鄰本區北部的**揚特維爾村**，則更暖和一些，這裡有適應良好的梅洛葡萄，在某些富含黏土的沖積扇上欣欣向榮。大塊的完整岩石構成了獨特的小圓丘，是本區的一大特徵。

氣候比拉瑟福德更溫暖些的**聖海倫娜（St Helena）**，不僅是那帕谷中最大也最繁忙的葡萄酒鎮，那帕谷許多最富盛名的酒廠都設立在此，但不少酒廠都使用外地的葡萄或葡萄酒。

以Sutter Home酒廠來說，就是以產自中部谷地的淡粉紅酒「白色」金芬黛致富；而目前由澳洲釀酒集團Foster's持有的Beringer酒廠，也有很長一段時間是以銷售產自特定副產區的高雅紅白酒聞名；V Sattui以及曾經顯赫一時的Louis Martini酒廠，則是因為觀光客而生意興隆。

聖海倫娜值得誇耀的，還有那些最小、最珍貴的葡萄園，如Grace Family、Vineyard 29以及 Colgin Herb Lamb；不過像Spottswoode和Corison等其他酒莊也證明了，這個區域也能產出真正收斂又具備細微變化的葡萄酒。

位於谷地北緣，目前擁有獨立AVA產區的**卡里斯多加**，因為周圍都被山脈包圍，尤其是北部的聖海倫娜山，不但入夜後會留住冬季的冷風，還會帶來不利於所有谷地葡萄園的春霜。自動灑水灌溉系統以及像風扇和推進器等裝置，都是卡里斯多加附近火山土壤葡萄園裡的醒目特徵。不過多數觀光客可能早在抵達谷地的這個盡頭之前，就已經放棄了。

這意味著，即使是像**鑽石山區**（位於卡里斯多加西南方）這麼具有特色的地區，都不會被大舉入侵。Diamond Creek葡萄園因為含有火山成分等複雜的土壤組成，成為偶爾會推出令人難解的指定葡萄園酒款的早期先驅。令人想不到的是，身為氣泡酒先鋒的Schramsberg酒廠（目前幾乎所有的基酒都來自更冷涼地帶）就在附近。

在那帕谷，山區葡萄園的重要性與日俱增。沿著西部山脈全是旁人眼中意志堅定的異議份子，甚至他們自己都認為，相較於下面谷地的那些傢伙，他們其實相當特立獨行。

春山區不只受惠於海拔高度，還有來自太平洋冷涼空氣的影響，目前區內仍然有傑出表現的Stony Hill酒莊，早在1960年代就以長命的夏多內成為那帕谷的膜拜酒。現在，春山單寧最柔順的許多酒款都掛上Pride Mountain酒標。仍屬春山區AVA產區的York Creek酒廠，以卡本內和同樣細緻的金芬黛著稱。

更南部的**Veeder山**，整體說來是在非常淺、酸度極高且富含火山成分的土壤上（土壤性質跟西部索諾瑪谷的山脊一樣，如Monte Rosso），產出更結實、特色分明的葡萄酒。

坡度較平緩的東側谷地，葡萄樹種植和酒廠興建的速度正以當地規畫者所能允許的最快程度進行著。幾個表現最好的莊園，如Dunn、La Jota及Liparita，都位於冷涼、靜謐、通常不受霧氣影響的**豪厄爾山（Howell Mountain）**高地上。

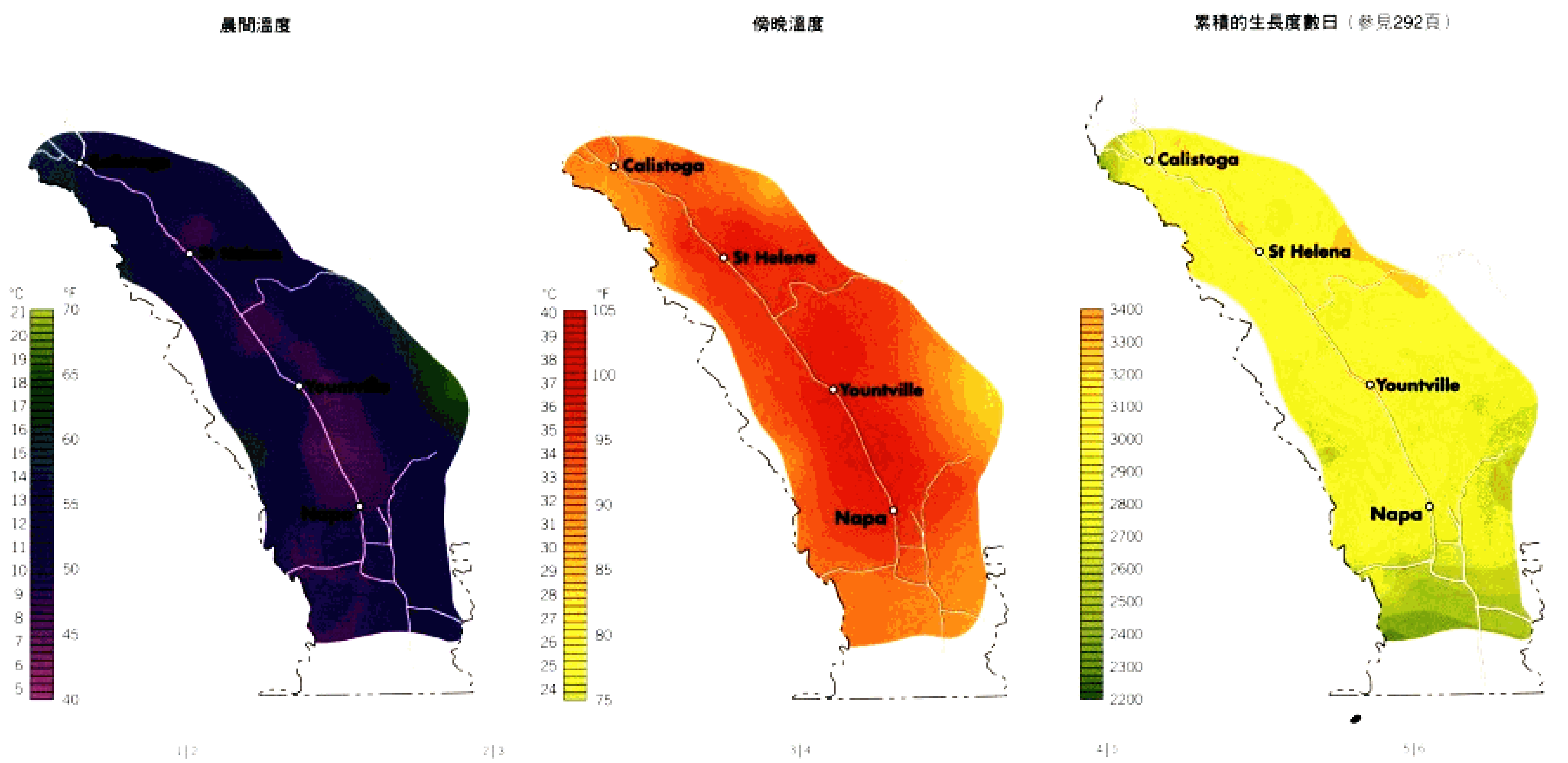
就在離豪厄爾山AVA產區外只有幾公尺遠之處，園主Delia Viader女士以那帕山區的卡本內-蘇維濃、卡本內-弗朗及白蘇維濃釀出了絕佳好酒。

Conn谷地因為有遮蔽且受惠於陪地土質，顯然非常適合栽種卡本內葡萄。坐落在Pritchard山丘的Chappellet葡萄園是此地的拓植先鋒，更往南的**Atlas峰**葡萄園區地勢更高、更冷涼，還有直接來自海灣的寒風。

由Marchese Piero Antinori所擁有的Atlas Peak葡萄園，在當地的淺層土壤上種了許多義大利的葡萄品種；另一方面，卡本內則是以特別鮮明的水果風味和極佳的自然酸度，成為目前這個產區的特產。總之，不論在任何角落，卡本內都是最適合那帕谷的葡萄品種。

那帕谷溫差

由加州葡萄種植顧問Terra Spase所提供的圖表（下列左圖和中間圖），顯示的是某一天清晨和午後的實際溫度，由此就能看出那帕谷兩端的典型溫度變化。注意到谷地南端總是比北端更冷涼，而位於霧線之上的地區在清晨時則又比谷地來得溫暖許多。



拉瑟福德 Rutherford

要對一個從法國酒來認識葡萄酒的訪客解釋拉瑟福德，你可能會把它形容是「加州的波雅克」。這是出類拔萃的卡本內產地，總面積1,600公頃的葡萄園中有近三分之二是卡本內-蘇維濃，其餘品種大都只是用來陪襯的其他波爾多紅酒品種。

這並非說在拉瑟福德溫暖夏季成熟的卡本內，在口感上需要像梅多克那樣可能要靠梅洛和卡本內-弗朗來補強。在成熟度方面，拉瑟福德的卡本內絕對是火力全開，即便它們原本就幾乎比任何其他加州卡本內都更具結構、骨架更結實，並且更能陳年。

拉瑟福德早在20世紀上半葉，當Inglenook和Beaulieu等酒廠建立起加州葡萄酒的聲譽時，就已經產出具備陳年潛力的偉大卡本內。這些證據至今還藏在那些1940年代的酒標背後。其他著名的特定葡萄園，還包括Bosché、Bella Oaks，以及資歷較輕但卻當之無愧的Livingston的Moffett葡萄園。在Rubicon酒莊，知名導演柯波拉（Francis Ford Coppola）讓Inglenook這個曾是區內首屈一指的酒廠和葡萄園重新恢復了生氣。

上述這些葡萄園都位於谷地西部一個地勢稍高、稱為「拉瑟福德帶（Rutherford Bench）」的帶狀區域，這是那帕河所沖刷、由沉積砂礫和沖積扇組成的一個地帶。這個地區的土壤深厚、排水佳，有助於降低產量、催熟葡萄，並釀出比谷地裡平均水準還要濃縮的葡萄酒風味。許多品嘗者可從本地所產的葡萄酒中嘗出礦石香氣，也就是一般所稱的「Rutherford dust」，不過延長懸掛期的流行風潮，已經讓某些酒款的這種獨特風味，變得更難以辨認。

相較於其他的AVA產區，拉瑟福德AVA產區其實具有更高的同質性，因為180公尺的海拔相當一致；不過在拉瑟福德產區內還有另外一個相當成功的區域，那就是東側介於那帕河和Conn溪之間、午後陽光停留最久的區塊。從Vaca山脈沖刷而下的礫石沉積，在此組合成排水特佳的一群葡萄園，著名酒廠Caymus就挑選本區葡萄作為旗下Special Selection Cabernet的原料。部分來自海灣的冷涼海洋性影響也可以北達至此，但所帶來的影響不如南部地區。



上圖是「拉瑟福德帶」行間寬闊的典型葡萄園，可以看出著名的「Rutherford dust」。確實有許多令人肅然起敬的拉瑟福德卡本內（這裡無疑是卡本內的大本營），都帶有一種像是泥土的獨特味道。



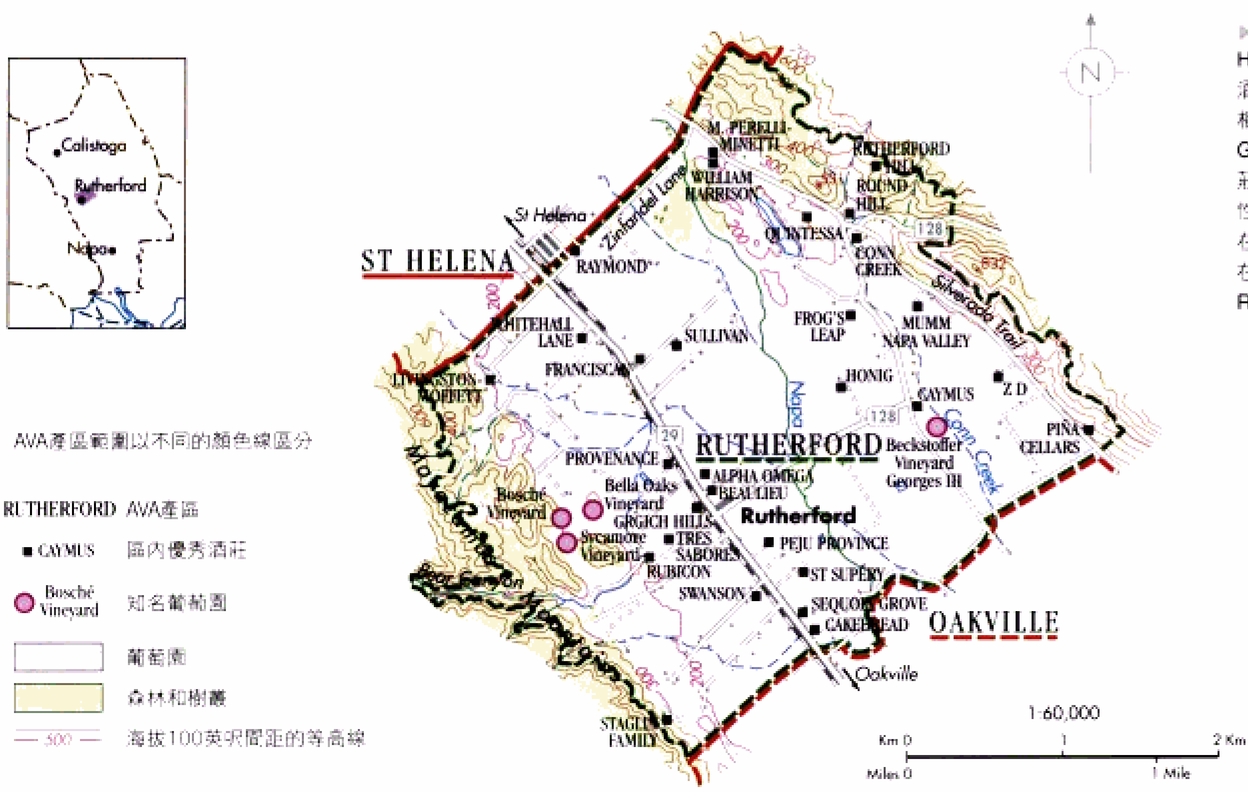








▶由Staglin家族和Agustin Huneeus所有的Quintessa酒廠，算是「拉瑟福德帶」相對新穎的酒廠。芬蘭船長Gustave Niebaum擁有的酒莊，曾經在此釀出最富傳奇性的Inglenook酒款，而現在電影導演柯波拉卻幾乎選在同一塊葡萄園上發展他的Rubicon紅酒。



奧克維爾 Oakville

「Oakville Grocery」（奧克維爾雜貨店）是那帕谷選購野餐用酒和食物的最佳去處之一，Napa Wine Company則是一個深受歡迎的代客榨汁工廠，除此之外奧克維爾值得一提的或許並不多；但加州的葡萄酒革命卻發軔於奧克維爾，時間在1966年，就在Robert Mondavi建造他那驚世駭俗的酒廠之後才宣告開始。可惜的是，該酒廠已經不再是家族企業，如今只是全球最大的葡萄酒公司Constellation酒業集團旗下數百個分支中的一個。

沿著那帕谷往北，卡本內就是從奧克維爾開始變得嚴肅且厚實有肉。這裡的酒或許不像拉瑟福德頂尖酒款那麼厚重有勁道，但肯定提供了那帕谷最經典的豐厚肥美。奧克維爾同時也能產出廣受歡迎的夏多內和白蘇維濃，甚至還有一些頗具說服力的山吉歐維列；但畢竟卡本內才是這裡的精華。

想要接收來自San Pablo灣的海洋性影響，這個AVA產區的位置已經離得太遠，不過在Cardinale產區東南方有個小丘，正好就位於冷涼的霧氣和冷風經過之處。

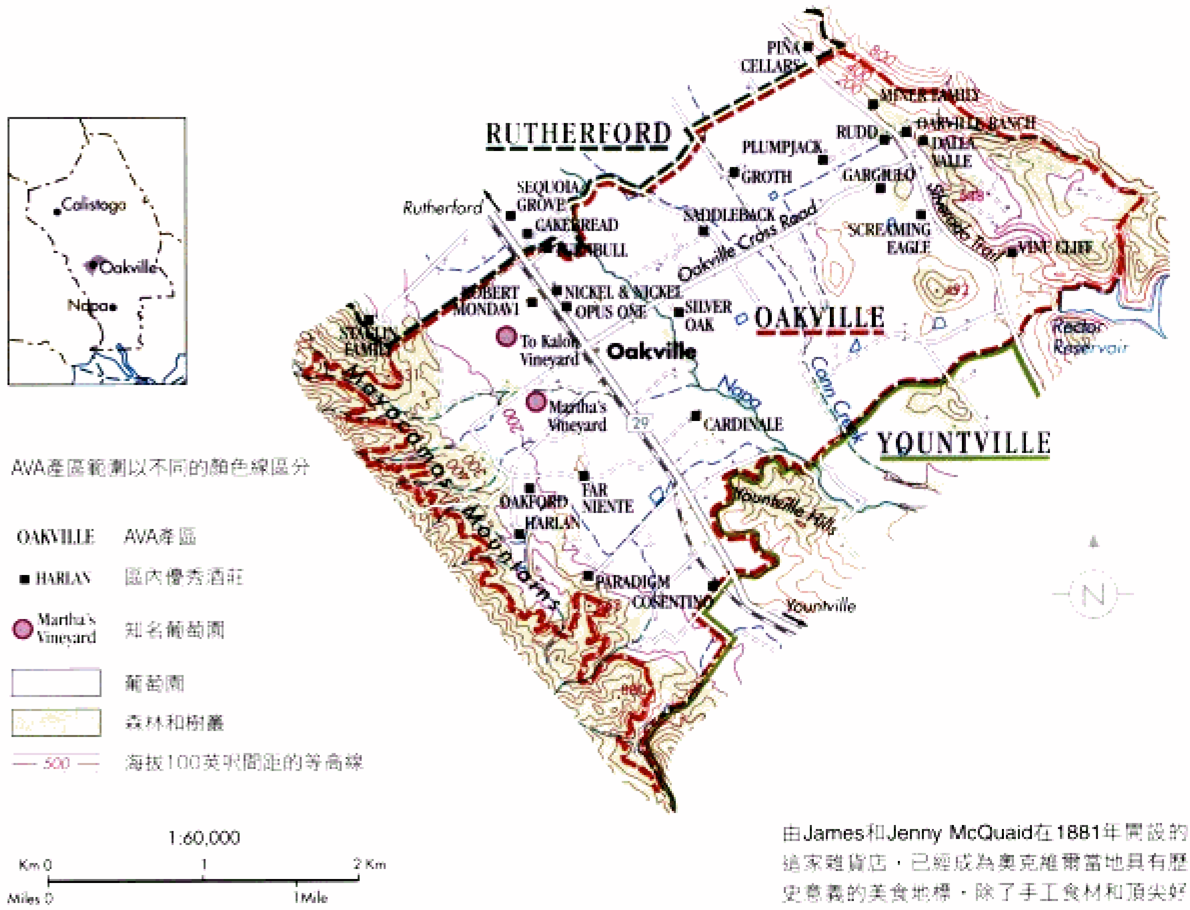
就像在拉瑟福德，奧克維爾的西邊和東邊也有很明顯的差異。西邊主要是以沖積扇為主，在最靠近山腰的地方，自Mayacamas山脈沖刷而下的石塊讓此地的土壤排水更好，而且不會太過肥沃。在比較靠近谷地的區塊，則是以較肥沃的Bale壤土為主。葡萄在這裡可以很容易就成熟。

但是在東邊，葡萄更容易成熟。事實上，東部Vaca山脈緩坡上的午後暖陽，甚至可能會對果實的鮮度造成威脅（這裡的AVA產區分界儘管上看海拔180公尺的等高線，但多數谷地卻是位於海拔低於60公尺之處）。此外，東邊除了土質更厚重外，也受到更多火山的影響。

西邊著名的葡萄園To Kalon，早在1870年就開始種植。就是因為該園的卡本內品質太純淨又生氣勃勃，以至於關於園區的精確範圍、所有權及名稱，至今仍引發不少爭論。目前該園有一部分是由酒農Beckstoffer擁有，還有部分園區是屬於Robert Mondavi酒廠。

Martha's Vineyard是那帕谷第一個在近代享有國際聲譽的葡萄園。單獨裝瓶且在酒標上標明葡萄園的這支酒，是由Joe Heitz推出，他一再否認，說酒中明顯的薄荷風味絕對和葡萄園邊上所種的尤加利樹無關。

今天，奧克維爾的名聲已如雷貫耳，因此許多當地酒廠的葡萄酒甚至必須用配給來取代銷售，或許會再捐贈一小部分作慈善義賣，讓人們對價格後的許多零感到嘖嘖稱奇。位於區內東部的小酒莊Screaming Eagle，以及更多來自谷地另一端的Harlan酒款，只是其中幾個最具代表、但絕非唯一的例子。





由James和Jenny McQuaid在1881年開設的這家雜貨店，已經成為奧克維爾當地具有歷史意義的美食地標，除了手工食材和頂尖好酒，店裡還有一種知名的氣泡飲料。



▶由Mondavi和Mouton這兩家酒莊所共同釀製的Opus One，以及這款出自Paul Hobbs（刷新葡萄價格紀錄）的酒款，主要的釀酒葡萄都是產自著名的To Kalon葡萄園，至於Dalla Valle酒莊的這款Maya卡本內，則以西向葡萄園的果實釀造。

鹿跳區 Stags Leap



因為當地傳說而得名的Stag's Leap Wine Cellars葡萄園，左圖是該園採收卡本內-蘇維濃葡萄的情景。根據Wappo部族的傳說，曾經有隻雄偉的鹿在谷地上方的懸崖因為獵人追趕而縱身一躍，這一跳竟跳過岩石間的峽谷而安全逃離。

在揚特維爾村東方谷地上，那塊被包圍在谷地高丘後的就是Stags Leap AVA產區，沿著東部山坡往上一路攀升。本區的聲望，可能會讓你以為這是個更壯觀也更廣闊的產區。

這個產區是在1976年一夕成名，當時Stag's Leap Wine Cellars酒莊的卡本內在巴黎品評會上得到第一，30年後的今天仍然為大家所津津樂道。在這場評比中，同台較勁的還有一些波爾多的頂尖好酒，之後也打響了幾支參賽的加州葡萄酒，這個結果跌破許多人的眼鏡（包括擔任評審的本書作者），在整整30年後所舉辦的再次評比中，加州葡萄酒又締造佳績。

如果Stag's Leap Wine Cellars酒莊當初以縝密周到的酒廠主人Warren Winiarski的名字來命名，那麼鹿跳區的知名度或許就不會像現在這樣家喻戶曉。

但本區的名聲卻絕非浪得虛名。在所有的加州卡本內中，鹿跳出品（包括同名產區及Winiarski的同名酒廠）無疑是辨識度最高的：絲般的質地、特有的紫羅蘭或櫻桃香氣，單寧總是那麼柔順，較之其他那帕卡本內，在力道中又多了幾分細緻。有些人甚至拿來和瑪歌相比。

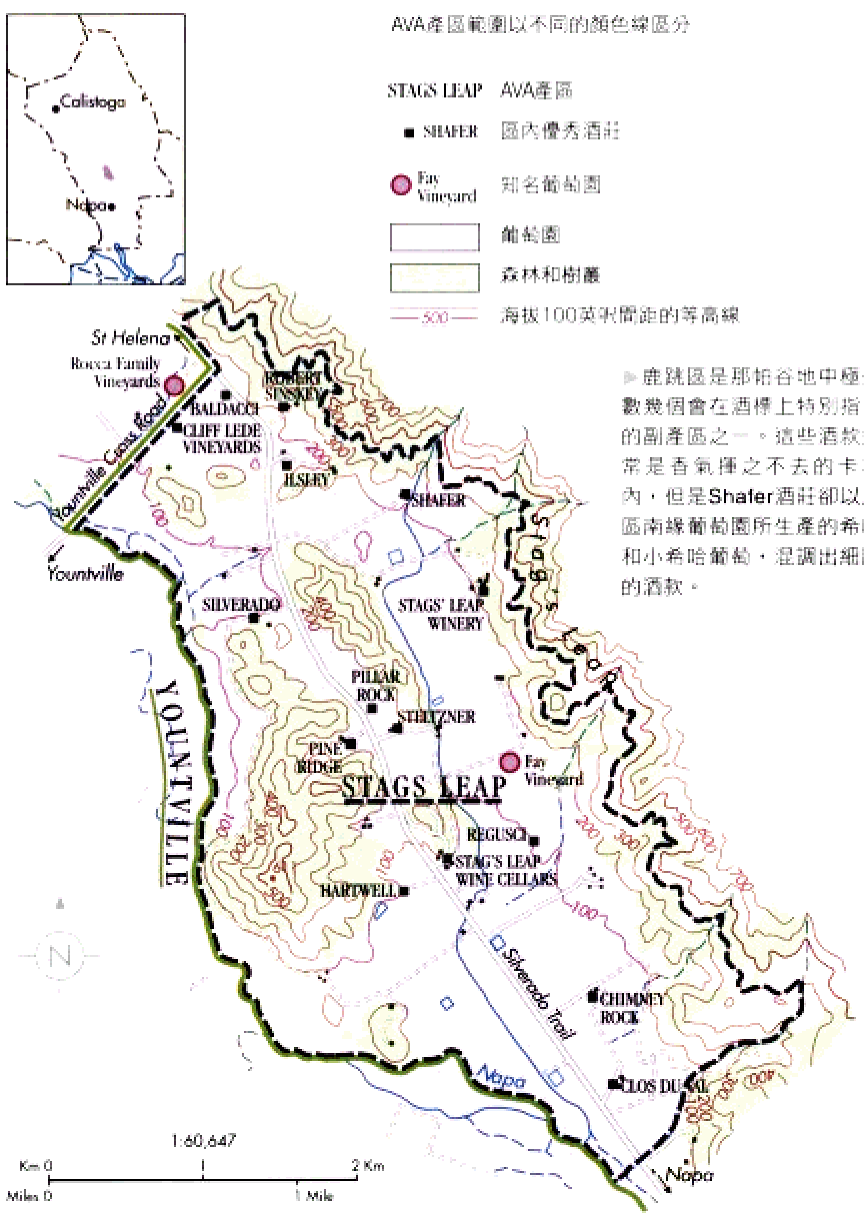
這個幅員只有三英哩長、一英哩寬的小產區，因為谷地東緣的連續光禿石塊、一片玄武岩的岩壁以及散發出輻射熱的午後向陽位置而得名。但來自聖保羅灣上方，經金門大橋灌入的海洋冷風（另一種午後現象），卻又因為被柏克萊後方的山丘所阻擋而轉為朝北吹向區內的Chimney Rock和Clos du Val，因此使得溫度得到調節。

不過位於Stag's Leap Wine Cellars酒莊上方的山丘，卻又能屏障某些葡萄園，使它們免受冷風影響。本區連串的凌亂山坡和山脈，讓它成為那帕谷中最難歸類的地區。

本區溫暖到能讓葡萄樹比更北地區還早兩個星期長出葉子，因此即使葡萄的整個成熟期緩慢，但最後的採收時間，通常會和拉瑟福德等產區約莫一致。

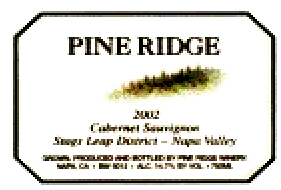
區內土壤擁有適度的肥沃，谷地土質通常是火山灰混合礫石壤土，而在倍受保護的山坡地則是石頭更多、排水特佳。Shafer是區內另一家頂級酒莊，早在山坡地相關法規開始生效之前，就已經在東部山坡上開拓出評價甚高的山坡葡萄園。

鹿跳區的梅洛葡萄也很出名，但對夏多內葡萄來說，這區就似乎太熱了。



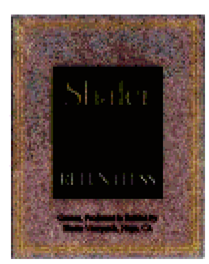
▶鹿跳區是那帕谷地中極少數幾個會在酒標上特別指名的副產區之一。這些酒款通常是香氣揮之不去的卡本內，但是Shafer酒莊卻以產區南緣葡萄園所生產的希哈和小希哈葡萄，混調出細膩的酒款。



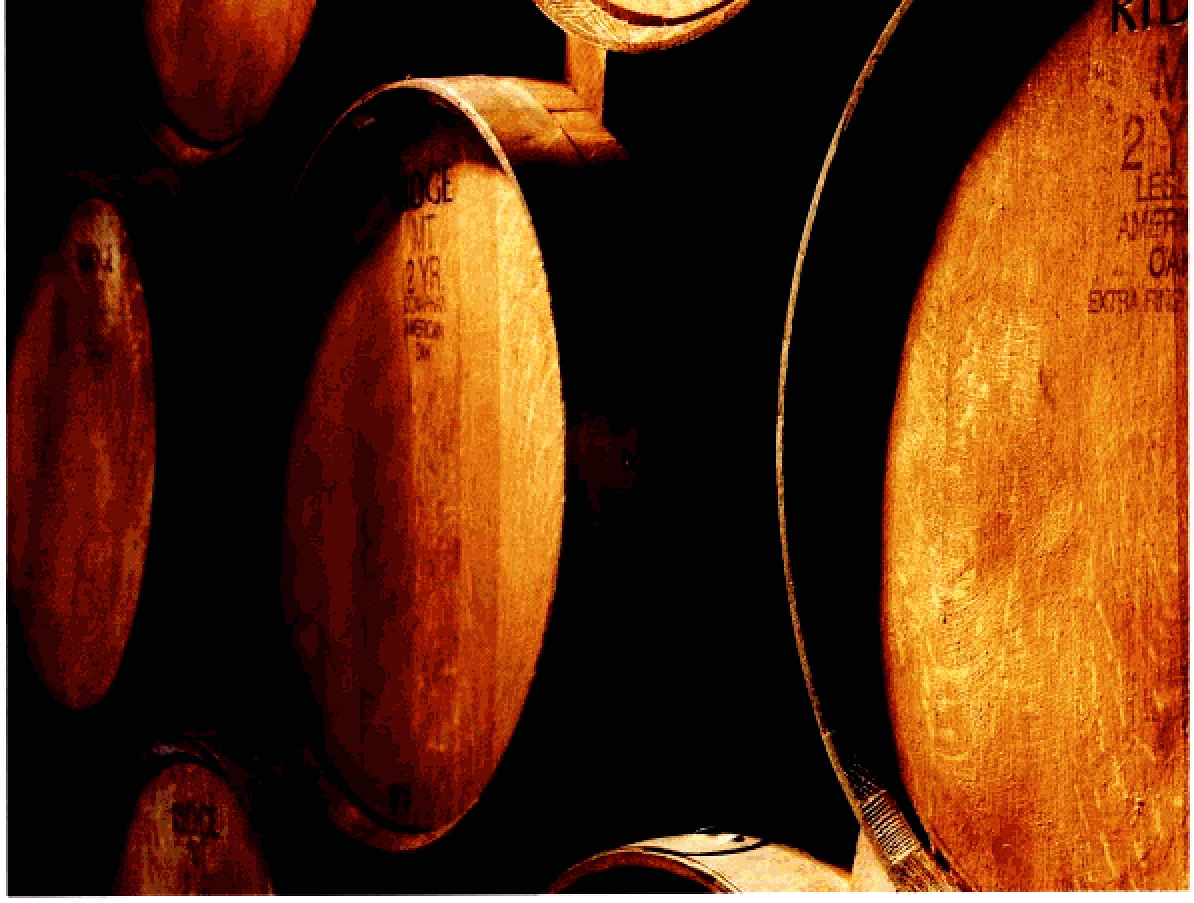








灣區以南
South of the Bay



大膽對抗流行的Ridge酒莊一直都偏愛木紋較緊密的美國橡木桶更甚法國桶，然而他們所釀製的卻可能是美國葡萄酒中最具法國味的紅酒。他們是根據歷時一世紀之久的研究資料做出這個選擇，還必須特別注意橡木在成為木桶之前所經過的風乾過程。

舊金山灣的東邊和南邊，不管是在所產的葡萄酒甚至社會史方面，都和那帕及索諾瑪兩郡截然不同；就算是灣東與灣南彼此之間也沒有相似之處。對東部迎風面由乾礫石組成的**利弗莫爾谷**（**Livermore Valley**）來說，自從1869年使用剪自Château d'Yquem酒莊的葡萄枝來栽種之後，當地就以可能是全美最具獨特風格的白蘇維濃而成為著名的白酒產地。原創性十足的Wente家族，雖然持續受到都市發展計畫的威脅，但仍擁有650公頃的葡萄園，同時他們也為利弗莫爾不被賞識的白蘇維濃傳承了一世紀以上。這仍是一種清爽但有稜有角的白酒，值得陳放個兩、三年，同時也是加州最接近格拉夫的白酒。

當矽谷沉迷在一段異常的成長期時，地圖上呈灰色部分的都市發展，也毫無計畫地隨之迅速延伸至舊金山灣南部。高踞在**聖塔克魯山**（**Santa Cruz Mountains**）上的是歷史比那帕谷更久、風格相去甚遠的葡萄酒鄉，遺世獨立於此的酒莊數目遠低於前者，葡萄園面積也更少，但其中卻包含一些加州最廣為人知的名字。

1950年代，Eden山的Martin Ray是近代第一個為這片林木蓊鬱的美麗山區發聲的釀酒師。他那古怪又昂貴的葡萄酒就像他的前釀酒助理David Bruce的酒一樣，若拿來和他們的精神後繼者，Bonny Doon酒莊主人及釀酒師Randall Grahm的產品相比，兩者雖然同樣都引發爭論和樂趣，但在爭論和樂趣的比例上卻正好相反；不過這並不重要。

Grahm所擁有的葡萄園就在「非主流」的聖塔克魯鎮西北部，受到來自海洋的冷涼影響，卻在1994年受紅葉病侵襲而被摧毀。Grahm不但是一位引發爭議的挑釁者，同時也是靈感豐富的即興詩人；他不只是在全美，現在甚至是在全世界，為他極具獨創性（比方名為Le Cigare Volant和Il Fiasco）的混釀酒款，遍尋合適的原料。

已經在本區建立起領導地位的，要算是Ridge Vineyards酒莊，此葡萄莊園地處高於霧線的山脈上，一邊可以俯瞰大洋，另一邊可以遠眺海灣。地勢最高的葡萄園區Monte Bello所生產的卡本內，因為受惠於保存下來的老藤，加上這些陡峭山坡上的土壤並不肥沃，因此所釀造的酒經常是加州紅酒中最細緻且最長壽的；幾乎只在風乾過的美國橡木桶中陳年，在經過所需的瓶中陳年後，喝起來甚至可以令人誤認為是波爾多酒。

Ridge酒莊還煞費苦心地從州內各地以卡車將葡萄運至海拔790公尺的酒廠，特別是那些產自金芬黛老株的葡萄，並以同樣毫不妥協的方式加以照料。聖塔克魯的葡萄園面積雖然只有數百而非數千英畝，但當地的酒農們卻都有堅決的意志；其中有一小部分，甚至重啟山區黑皮諾的復興運動。

在聖塔克魯山AVA產區以東就是**聖塔克拉拉谷**（**Santa Clara Valley**），一個幾乎快被電子革命擠掉的葡萄酒產區，但再稍微往南一點，在「世界蒜頭之都」的Gilroy附近，未成為正式產區的Hecker Pass區，卻能找到存留下來的古老隆河品種葡萄樹。

當地酒廠可以在自家門口銷售所有他們自釀的酒，因此，也就沒有太多外人瞭解當地的酒到底有多好，也使得灰色區塊的擴張更具威脅性。

Monterey的葡萄酒產量之所以幾乎等同於整個那帕郡的產量，原因就在於當地從Gonzales往南到King City那片谷地上的廣闊葡萄園，正是1970年代企業瘋狂合作計畫下的產物。

當時希望能藉此減免所得稅的大公司（其中幾家現在已不存在）和私人投資者，因為受到加州大學戴維斯分校的鼓吹及他們大力倡導的「度數日」概念的影響，在被認為是完美的寒冷氣候區開墾了許多葡萄園。

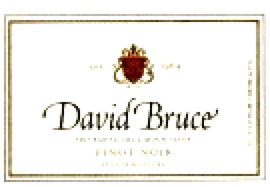
Salinas谷的開口朝向Monterey灣的海洋，形成一個讓冷涼的海洋空氣可以固定在下午通往谷地的強效漏斗。這塊只有短暫的蔬菜種植歷史，但卻長期遭受剝削的谷地（還記得史坦貝克嗎？）吸引了滿懷熱情而毫無節制的葡萄種植者，在此闢出了將近1萬6,200公頃的葡萄園地，遠遠勝過那帕谷。（譯註：John Ernst Steinbeck，20世紀美國知名作家，1962年諾貝爾文學獎得主，作品大都描寫大蕭條時期的平民階級及移民工人的生活。）

遺憾的是（至少就短期而言是如此），這個漏斗的效能太強了。在內陸氣候炎熱時，湧入谷地的濕冷沿岸空氣甚至強到可以把葡萄樹芽都摧毀了；加上谷地雖然極其乾燥（以來自Salinas河的豐沛地下水源灌溉），但又兼有嚴寒。這裡的葡萄樹固定比一般加州標準早兩個星期發芽，收成期通常也至少會晚上兩週，這使得Salinas谷成為葡萄酒世界中生長季節最漫長的產區之一。

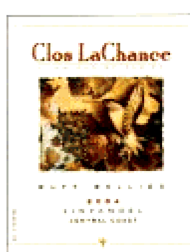
這些巨大的葡萄樹農場，就這樣在右頁地圖的底部及307頁地圖的頂端之間綿延了好幾哩。最著名的是以占地5,100公頃創下紀錄的San Bernabe葡萄園，其中的種植區則有2,200公頃；Scheid 和Lockwood，則是另外兩個巨大的葡萄園。然而，最初所生產的那些帶著強烈草本植物風味的葡萄酒，卻嚴重損害了Monterey的名聲和信譽。

即便到種植技術已經大幅提升的今天，但Salinas谷的產量中，仍有很大一部分是被成桶地賣給中部谷地的超大型酒商，用來和產自更溫暖地區的酒進行調配後，再以最基本的加州產區酒名義銷售。這裡最好的情況是，經過一些微調的葡萄園可以產出價格肯定不會過高，品質中等的單一品種酒。就像加州許多其他地方一樣，夏多內在本地也占有絕對優勢。











◄這些各色酒標中的大多數，都是以右頁地圖上的某個產區葡萄釀成；唯獨由Randall Grahm釀製的這款Cigare Volant，多年來都以不同來源的葡萄釀成。這支酒的名字是參考一個被認為是在教皇新堡所發現的飛碟，而這同時也是釀製這支酒的靈感。

因為日間的平均溫度明顯偏低，**Arroyo Seco**區因此有更長的生長季節。比較不受風的西部區域，讓麗絲玲和格烏茲塔明那葡萄樹得以在當地多卵石的葡萄園裡年年受到貴腐影響，而產出酸度特別清新的貴腐葡萄酒。

時至今日，即使是南部遠至聖路易斯-歐比斯波（San Luis Obispo）的郡界附近，在氣候炎熱的**Hames**谷（見293頁）及谷地西側山坡上的**Santa Lucia**高地都可找到葡萄樹的蹤影。尤其當地又有冰河沖積土、東南向的梯田，並有太平洋霧氣和冷風的吹拂，因此造就了一些品質優異的黑皮諾和夏多內。例如那帕谷的Caymus酒廠，就在這裡設立所屬的Mer Soleil葡萄園。整體來說，這裡更像是個葡萄栽種區，而不是個葡萄酒產區。

擁有獨自AVA產區的葡萄園**Chalone Vineyard**，就位於幾乎快被太陽烤焦的600公尺高的石灰岩山頂，地點就在從Soledad只能通往群峰國家紀念公園（Pinnacles National Monument）的那條路上。這處莊園曾經以成就各異的夏多內和黑皮諾，讓人誤以為布根地的高登居然西移過來了。布根地（或者更精確地說是石灰岩），也為美國釀酒名家Josh Jensen的Calera酒莊帶來靈感，這家酒廠就建在同一山脈（**Mount Harlan AVA**），由此往北只有32公里的地方，不但同樣壯闊，環境也同樣嚴酷且與世隔絕地種著黑皮諾。當地的土壤雖然適合這樣的耕作，但降雨量卻幾乎是毀滅性地低。Calera酒莊，長久以來一直都需要從南部急速擴張的中部海岸買進葡萄；而當Chalone在2005年被Diageo集團併購後，也比以往更仰賴來自蒙特雷郡的低價葡萄。



中部海岸 Central Coast

雖然在當紅的中部海岸可以找到古老的Mission葡萄園的蹤跡，但本地的近代發展卻始於1990年代早期，目的是作為那帕郡和索諾瑪郡葡萄園擴張的另一個便宜的替代產區。這個區名的適用範圍，從北部舊金山以南的葡萄園（請見307頁含本區及Monterey郡的地圖），一直到亞熱帶氣候的洛杉磯（關於該地的葡萄酒鄉詳見312頁）市區及郊區。

右頁地圖上的聖路易斯-歐比斯波郡和聖塔巴巴拉郡，正處於葡萄種植的狂潮中。蜿蜒穿越其中的101號公路上所見的景致，就在20世紀末從低矮的橡樹和放牧的牛群，變成一塊塊高低起伏，綿延數哩的葡萄園。

加州的這個部分有其地理上的特殊性：在東部有San Andreas斷層直下，這一區的葡萄園立基於非常特別的土壤之上，有更多的海洋影響且含有大量的碳酸鹽：根據某些專家的說法，這正是當地葡萄酒之所以特別豐厚的原因之一。北部海岸和中部海岸的葡萄酒，彼此之間在質地上及酸度含量上的差異，倒是和古典奇揚替與托斯卡尼海岸區酒款之間在口感與酸味上的差別非常相似。

本地氣候也以海洋性為主，冬季相當溫和（葡萄樹未必有機會休眠），夏季則是比一般加州地區要來得更冷涼（從相關氣象資料可以看出，這裡的七月平均氣溫已經跟摩塞爾谷差不多）。

聖路易斯-歐比斯波郡至少可以分成三個不同的區：範圍廣闊的**Paso Robles**產區至少可以再劃分成兩區。在101號公路以東隨風搖曳的那片草原，是冷涼的海洋空氣無法直接進入的酷熱地帶。當地的深厚沃土，現已成為相當廣闊的葡萄園區，釀製出柔順、富有水果風味但很難稱得上是高水準的單一品種酒，主要供北部海岸酒廠及契約裝瓶酒廠使用。像Constellation（旗下擁有Mondavi等酒廠）以及Foster's（旗下擁有Beringer等酒廠）等大公司，還有以當地為據點的J Lohr酒莊，都是區內的主力酒廠。那帕知名酒莊Beringer的Meridian 酒廠（舊名Estrella River），因為擁有能俯瞰這塊逐漸成為東南部葡萄種植地標的優越山頂位置，才能脫穎而出。

Edna谷的葡萄園曾經是放牧牛群的地方，直到美國成為葡萄酒生產國和消費國後，西部海岸才從原本經營其他型態的農業轉為葡萄種植。由於鄰近太平洋，這裡因此成為加州最潮濕的葡萄酒產區之一。





中部海岸氣象觀測點：聖塔瑪麗亞

緯度／海拔：34.54°／70公尺

七月平均氣溫：17.3℃

年平均雨量：314公釐

九月採收季雨量：10公釐

主要種植威脅：晚熟

主要葡萄品種：夏多內、黑皮諾

公路另一邊，是Paso Robles西部的山坡地形，林木蓊鬱的山坡地具備更加有趣的土壤，加上受海洋冷風影響（偶爾有霧），因此反而和San Andreas斷層西部的聖塔克拉拉谷有更多相似之處。Paso Robles以往及現在的名聲，主要建立在依照義大利移民傳統採用完全不灌溉的方式所生產的強勁金芬黛，喝起來甚至和Amador Foothill金芬黛（見311頁）極為近似。來自教皇新堡擁有Château de Beaucastel酒莊的Perrin家族，也選擇了這個區域作為他們Tablas Creek葡萄育苗場和酒廠所在，並廣泛地種植各種源自法國無性繁殖系的隆河品種。Turley Wine Cellars酒莊的Larry Turley和Chateau Potelle酒莊，則是來自那帕谷的重要投資者。

穿越山隘Cuesta Pass往南來到**Edna谷**，情況又截然不同。從Morro灣旋入的海洋空氣，提供真菌類病害發展的絕佳環境，並使得此一谷地得以和加州任何其他葡萄酒產區一樣冷涼。不過這裡還是產出了一些相當濃稠豐潤的夏多內，同時仍有一些細緻的酸味讓酒款保持活潑輕快。Edna Valley葡萄園（和Chalone有關），曾經是該廠在當地的主要產酒中心，但目前已經有其他酒廠加入，其中最主要的Alban酒廠是中部海岸在紅酒和隆河白酒品種方面最嫻熟的個中代表之一，該廠也讓希哈葡萄在此地達到隆河谷地所難以想像的成熟度。

緊鄰在東南部的是型態更多元，但整體而言更冷涼的**Arroyo Grande**產區。因為有Talley和Laetitia這些酒廠（曾經是香檳酒廠Deutz在加州投資的企業）的出色酒款，本區逐漸被公認是特別細緻的黑皮諾和夏多內產地。

再往南越過郡界來到聖塔巴巴拉郡，這裡的**聖塔瑪麗亞谷**就像是南加州的金丘，要說本地有何值得一提的環境，那就是更涼爽的氣候。河流從平地流向海洋，讓對向的太平洋空氣得以長驅直入。其中有些位置特別低矮的葡萄園，甚至中午就會湧入來自海洋的霧氣，使得產量過大的葡萄樹很容易熟度



▼聚集了各種葡萄品種的酒標中，卻找不到北加州最主要的卡本內-蘇維濃的蹤跡。因為在這些受霧氣影響的冷涼葡萄園，卡本內將會難以成熟。圖中的Fess Parker，是產自新成立的Sta Rita Hills產區。



原本是牧場的Au Bon Climat酒廠，一直以來都不介意不怎麼氣派的門面——非常不那帕式的作風。此外，多年以來這家酒廠名下沒有任何葡萄園，只是以契約方式，和聖塔巴巴拉郡的幾家大規模的葡萄園合作。

不夠、酸度過高。這裡和典型的加州南部截然不同，甚至和氣候溫和、滿布棕櫚樹的聖塔巴巴拉市也大異其趣。

從前頁地圖可以看出，聖塔巴巴拉市由於正好受到地圖東南角險峻山脈的遮蔽，因此不會像聖塔瑪麗亞谷和聖伊內斯谷（Santa Ynez Valley）那樣受到冷涼海洋霧氣的影響。然而，相對於索諾瑪以黑皮諾為主，整個聖塔巴巴拉郡的共通點，則在於當地雨量明顯偏低（參見氣象站測量數據），而這意味著當地不需要趕著在秋雨來臨之前採收。聖塔巴巴拉郡的葡萄，就像那些種在更北部的蒙特雷和聖路易斯-歐比斯波兩郡的葡萄一樣，都受惠於極長的生長季節，可以逐月緩慢發展風味。

聖塔瑪麗亞谷廣達數千英畝的葡萄種植區，幾乎都掌握在酒農手上而不是酒廠，因此葡萄園的名稱就變得很重要。以Bien Nacido葡萄園來說，其收成就同時供應許多不同酒廠使用；此外，本區許多酒廠也從中部海岸其他地區收購葡萄。

Kendall-Jackson酒廠所屬的Cambria葡萄園，因為距離海岸更遠，明顯比Bien Nacido葡萄園溫暖；而Rancho Sisquoc葡萄園則是獨占優秀條件，位於同一獨立峽谷中的Foxen葡萄園，屏障最嚴密。最好的品種仍以黑皮諾和夏多內為主（但也包括希哈），都栽種在有足夠高度（海拔180公尺以上）的山坡上，讓葡萄園得以位處在霧帶上緣。酒中濃郁的果味抵銷了天然的高酸度，這一點倒是和紐西蘭最好的葡萄酒有點類似。

聖塔瑪麗亞產區最精彩的酒廠，要算是Au Bon Climat，以及共用一個樸實廠房的合作夥伴Qupé酒廠；他們那種熱衷研究的狂熱精神，大概只有聖塔克魯的Bonny Doon酒莊可以比擬。由於受布根地的影響極深，Au Bon Climat酒廠的Jim Clendenen釀出了一系列風格不同的夏多內和黑皮諾（有些釀酒葡萄還是產自奧勒岡州），同時也有灰皮諾、維歐尼耶以及其他許多義大利品種等酒款。

緊鄰聖塔瑪麗亞產區南部的Los Alamos地區（非正式列名的產區），氣候同樣冷涼，四周環境田園味十足，多達數千英畝的葡萄園生產的是活潑清爽的夏多內。在Solomon山區，氣候則是比較炎熱且更穩定，特別是在101號公路以東（一如在Paso Robles）。

舊金山的葡萄酒遊客和地產開發人員都很容易到達的**聖伊內斯谷**，自然環境沒有特出之處，但其間有橡樹叢生長的緩坡上有片葡萄園一直蔓延至Solvang鎮（一個地如其名、充滿丹麥特色的小鎮）以北。公路以東有些特別受歡迎的葡萄園，白天溫暖、夜晚冷涼，除了生產希哈和波爾多等令人印象深刻的一些紅酒外，也有Andrew Murray酒莊的胡珊酒款。

在氣候更冷涼、相對更新的AVA產區Santa Rita Hills，情況甚至更好（因為強而有力的智利名廠Santa Rita的關係，產區的正式名稱於是只能稱為**Sta Rita Hills**）；這一連串遠在聖伊內斯谷以西、介於Lompoc和Buellton兩鎮之間的平緩坡地，恰好位於聖伊內斯河的河彎處，為強烈的海洋影響劃上句點。

這裡的土壤，是由砂、泥砂和黏土補綴而成。黑皮諾（加上作為配角的夏多內）是這裡的主要葡萄品種，整個AVA產區的界線劃分都是以黑皮諾為考量，但釀酒師Bryan Babcock卻證明，這裡常見的高酸度也非常適合白蘇維濃、麗絲玲以及格烏茲塔明那。另一位釀酒師Kathy Joseph，也以Fiddlehead酒廠之名釀出傑出的白蘇維濃。

讓外界首次注意到Santa Rita Hills產區的功臣是Sanford & Benedict葡萄園，該園受到屏障的北向地理優勢，極適合黑皮諾生長。以自己的名字為葡萄園命名的Richard Sanford，是以金屬旋蓋封瓶的先驅，他在附近的Alma Rosa莊園，以有機方式栽種布根地品種。

謝拉山麓、洛代與三角洲 Sierra Foothills, Lodi, and the Delta

中部谷地是一塊廣闊、平坦、極度肥沃及頻繁灌溉的大片產業農地，也是全球最重要的柑橘、核果、番茄、棉花、牛、米、堅果及葡萄的栽培者之一。只不過葡萄要在這塊地區的北緣才開始變得比較有趣。

Sacramento三角洲有著和谷地其他地區非常不同的特徵和風格。來自附近舊金山灣的影響，使得這裡的夜晚比其他更北或更南的區域都要冷涼得多。位於三角洲西北部的**Clarksburg**產區，因此得以產出帶有優雅蜂蜜味道的白梢楠葡萄。

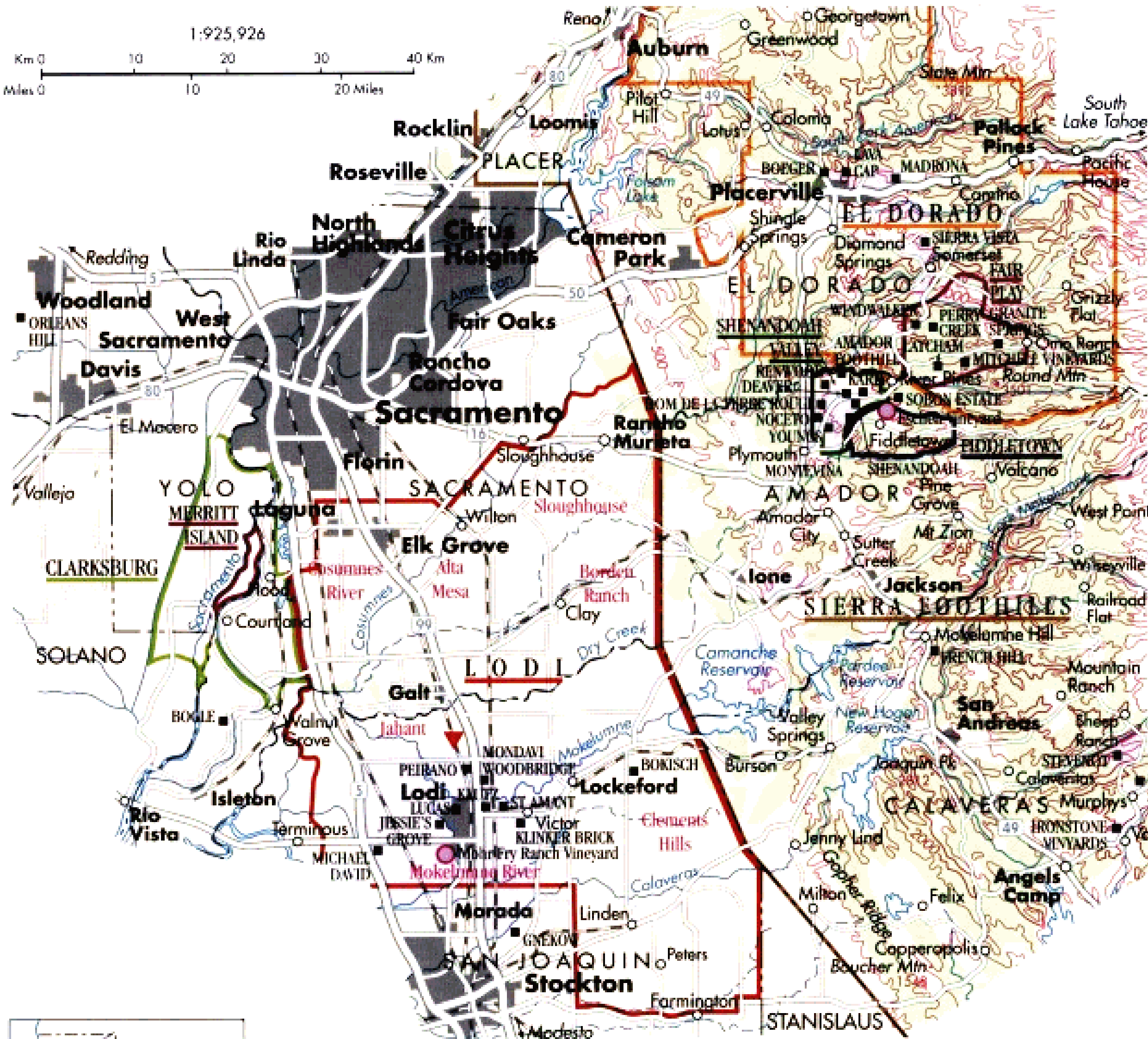
洛代地勢更高，而且有自謝拉山脈沖刷下來的土壤，這兩個條件讓這裡可以釀出更好的葡萄酒。本地有許多酒農世代相承，都在此耕作超過一個世紀，同時非常積極地研究哪種葡萄最適合栽種在哪個區域，這使得洛代在2006年就通過了最少七個AVA產區。這裡的卡本內很好，但老藤金芬黛才是洛代產區傳統的強項。

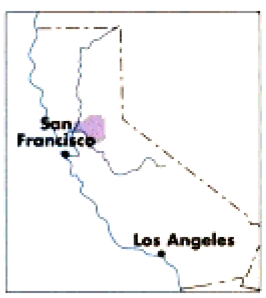
微涼、呈片段分布但又具有特色的謝拉山麓產區，幾乎正好和中部谷地相反。謝拉山的山麓地帶，曾經是因為淘金潮而讓加州首次背負狼藉聲名的地方，然而，曾經為礦工止渴的葡萄酒產業，如今卻悄悄又堅決地復活。一度讓人充滿憧憬的此地，在19世紀末期曾經有100多家酒廠；但到了禁酒令期間，這裡只剩下一家酒廠，當時多數為金芬黛的葡萄園也幾乎全遭廢置。因為土地價格相對低廉（至今仍是），根本不值得花工夫去拔除原有的葡萄樹。如今這裡卻成為加州歷史悠久的金芬黛寶庫，所以今天我們還能在價格合理的酒款中，發現到一些具有獨特風格的葡萄酒。

El Dorado郡（譯注：西班文意思是「鍍金」之義）從地名就能聯想到山坡上人人希冀的天然資源，該郡生產的葡萄酒也帶有絕佳的天然酸度，一個重要的原因是急速擴張的葡萄園海拔大都在加州最高的730公尺以上。下雨，甚至降雪都司空見慣，這裡的溫度很低，產自淺薄土層的葡萄酒，相對之下也有比較清淡的傾向（有些人反而以為很醇厚）。

Amador郡的葡萄園，則是明顯位處於更溫暖、海拔更低的300至490公尺高原上，海拔高度在這裡只對調節炎熱的氣候有少許幫助；這個情況在Amador郡西部的**Shenandoah**谷AVA產區的**Fiddletown**尤其明顯。

這裡栽種的葡萄樹有四分之三是金芬黛，有些老藤甚至可以上溯至禁酒期之前。但不管這些酒是老或年輕，酒質澀或豐富，這些幾乎帶有「嚼感」的Amador金芬黛，雖然通常喝起來會強壯到像是從礦工桶子裡拿出來那樣，但卻不是壞事。希哈、山吉歐維列在這裡的表現也不俗，還有偶有佳作的白蘇維濃。更南邊的Calaveras郡葡萄園，海拔高度通常介於El Dorado和Amador兩郡之間，因此氣候也約略是兩者的中和，不過區內部分地方的土壤會比這兩郡來得肥沃些。





— · —	County boundary	● Eschen Vineyard	知名葡萄園
AVA產區範圍以不同的顏色線區分		▭	葡萄園
LODI	AVA產區	▭	森林和樹叢
Jahant	Lodi副產區	—2000—	海拔500英呎間距的等高線
■ LATCHAM	區內優秀酒莊	▼	氣象站所在位置

洛代氣象觀測點：Jahant Woods ▼

緯度／海拔：38.12˚／16公尺

七月平均氣溫：23.3℃

年平均雨量：432公釐

九月採收季雨量：10公釐

主要種植威脅：灰黴菌、霜黴病

主要葡萄品種：金芬黛、夏多內、卡本內-蘇維濃

▽酒標從左至右，產地也愈進入內陸。Clarksburg產區的白梢楠相當靈巧活潑，接著是兩支來自洛代產區的最佳酒款。Amador Zin是一支加州原創的酒款，推出當時就是被釀成波特酒的風格。



1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

西南各州與墨西哥 Southwest States and Mexico

加州的第一批Mission葡萄，是種在今天洛杉磯市中心及以北的Pasadena市之間。當時的San Gabriel教會今天還在，但被分割成小塊賣出的土地以及煙塵，早已迫使葡萄園離開它們當初的加州故鄉。洛杉磯的葡萄樹向東遷移到當時還是沙漠區的Cucamonga。20世紀初期，Cucamonga已經是一片廣闊茂密的葡萄園，生產所謂「普通的餐酒和高級的甜點酒」。至今，地圖上仍將當地標示為「加州最古老的酒莊」。

然而，早在Mission葡萄抵達加州之前的1650年起，為滿足當時在亞歷桑納、新墨西哥以及德州西部城市El Paso附近的西班牙傳教士的需求，這裡已經開始有葡萄酒。在葡萄樹的歷史（而非葡萄酒）上占有特別位置的德州，是美國的植物重鎮，所擁有的原生葡萄樹種遠比全球任何地方都來得多。

在葡萄屬（*Vitis*）所有分布在全球的36種裡面，就有超過15種是來自德州，因此在葡萄根瘤蚜蟲病害流行期間發揮了非常重要的作用。德州Denison市的Thomas V Munson，曾經為了要找出具有抗病性的無性繁殖系，而以歐洲種葡萄和原生葡萄交配出數百種雜交種。他曾經和Montpellier大學的Viala教授一起工作，並將許多具有抗病性的無性繁殖系介紹到法國，不只拯救了法國的葡萄酒產業，甚至是全世界葡萄酒產業的救星。

但德州的葡萄酒產業，卻是被禁酒令扼殺殆盡。1920年，德州的酒廠家數達到有史以來的高點；但禁令解除之後的重生卻緩慢而艱難，州內254個郡當中，至今仍有四分之一沒有產酒。到了1970年代早期，才在Lubbock市附近將近1,200公尺高的High Plains地區，因歐洲種葡萄及雜交種的實驗性種植而有了新的開始，當時的種植地則在日後成為Llano Estacado和Pheasant Ridge酒廠。

他們的地點選得相當好。除了本區一無遮掩和令人喪氣的平坦之外，這裡的土壤深厚、含有石灰質，而且肥沃；這裡有燦爛的陽光和冷涼的夜晚（而且冬天非常冷），還有來自地底蓄水庫Ogalala的豐沛水源作為滴水灌溉，也有助於抵銷當地的極端天候，如結冰、冰雹及極度高溫。不停吹襲的風，將疾病阻隔在灣區，並在夜晚協助葡萄園降溫。Llano Estacado目前是德州的第二大酒廠，生產出風味明亮的優質紅酒，和華盛頓州最好的紅酒有些相似之處。

目前德州最大的葡萄酒產業，是在320公里以南的Fort Stockton附近，在此擁有大片土地的德州大學在1970年代末種了一大片實驗葡萄園。這片廣達400





▷從上而下依序是產自亞歷桑納、新墨西哥、德州以及墨西哥Baja California特別值得推崇的代表酒廠酒標；而上述地區的主要酒廠也差不多就這些了。

公頃的葡萄園，一度由波爾多的Domaines Cordier酒莊經營，目前則是租借給一家德州公司Mesa Vineyards。他們占州內所有葡萄酒產一半以上的平價單一品種酒，是以Ste Genevieve的品牌推出。Peregrine Hill則是他們更具野心的另一個系列。

更讓人對品質抱著期待的是位於德州中心Austin以西的Hill Country產區，本區被劃為三個AVA產區，分別是Texas Hill Country、Frederi-cksburg以及Bell Mountain（後者是只為一家專釀卡本內的同名酒廠而設立）。這三個總面積達40萬5,000公頃的AVA，其中卻只有近200公頃種有葡萄，實際在營運的則是不時略有變動的近20家酒廠。雖然紅葉病和濕氣在州內四處肆虐，德州仍然展現出葡萄酒狂熱的各種症狀，目前有超過100家酒廠。葡萄從遠處的葡萄園由卡車運送過來，在城市郊外進行去梗與破皮的處理，而且通常釀酒是在更遠的地方進行。

這個活力充沛、對葡萄酒抱持贊成態度的州，雖然在21世紀初期才剛起步，但目前已經允許酒廠可以在乾燥地區製造及銷售葡萄酒，並規定葡萄酒必須含有至少75%產自德州的葡萄。

就是因為有洛磯山脈，**新墨西哥**（**New Merxico**）才膽敢想要產酒；海拔讓這裡的氣候變得極其冷涼，甚至只有法國雜交種葡萄才能在州內的北部存活。Rio Grande河谷提供了幾乎是州內僅存的農地，高度則從Santa Fe市的2,000公尺，降到西南部城市Truth或Consequences的1,300公尺。州內的三個AVA產區分別是位於Albuquerque市下方的Middle Rio Grande河谷，以及幾乎快到墨西哥邊界的Mimbres谷和Mesilla谷。要說新墨西哥有什麼葡萄酒是全國皆知的，應該算是當地Gruet酒廠所生產的細緻氣泡酒了，雖然令人訝異，但還好沒有名過其實。

位於**亞歷桑納州**（**Arizona**）東南方的Sonoita，是州內唯一的AVA產區，和新墨西哥其實有許多相似之處；在Tucson市以東約80公里處的非正式產區Sulphur Springs谷天氣甚至更暖和。這裡的Callaghan酒廠生產一些表現不弱的卡本內和梅洛。

往北到**科羅拉多州**（**Colorado**），酒廠開始如雨後春筍般接連冒出，其中大多數都位於海拔1,200公尺的Grand Junction市附近，因為這裡有科羅拉多河流經的Grand Valley AVA產區。本地主要的歐洲種葡萄是夏多內、梅洛和麗絲玲，冬季的冷風和葡萄根瘤蚜蟲病為這些葡萄帶來威脅；即使有一些維歐尼耶和山吉歐維列，對一個像這樣走在流行尖端的產區來說，也並不令人驚訝。

在此同時，**南加州**（**southern California**）的葡萄樹則正遭逢來自紅葉病前所未有的重大威脅，不過多數留下來的酒農為了反擊，已經將無性繁殖系和葡萄園設計雙雙升級。最主要的AVA產區Temecula位於凸起的山丘之間，海拔高達450公尺，離海只有僅僅32公里，透過Rainbow Gap的重要通道與海相連。每天午後，來自海洋的微風都會幫這個原屬於亞熱帶的產區降溫，溫度不會超過那帕谷北部。冷涼的夜晚當然也有助於降溫。

墨西哥（**Merxico**）能成為新世界最古老的葡萄酒產國，要感謝西班牙的殖民者：1530年代，西班牙總督Hernando Cortés下令，所有農民每年都必須為每座莊園裡的印第安奴隸種10株葡萄樹。然而，1699年，西班牙國王竟然因為害怕對西班牙的葡萄酒產業產生衝擊，而禁止墨西哥開發新的葡萄園，因此讓葡萄酒文化在墨西哥的發展暫停了三個世紀。

當初栽種第一批葡萄樹的Veracruz州，後來被認為當地氣候對長期的葡萄種植來說太過酷熱；後來相繼嘗試的高海拔地點，也因為太過潮濕而難以生產出健康的葡萄。

然而，南部的Parras谷卻有大量的原生種葡萄；於1597年建於此地的酒莊Casa Madero，可以說是美洲最古老的酒廠，今天這裡仍釀出完全現代化的隆河風格的紅酒和清新爽口的白酒。不過，這當然是個特例。在墨西哥廣達4萬公頃的葡萄園中，僅有10%是用來釀製佐餐用葡萄酒，其他大部分都是用來生產食用葡萄、葡萄乾，還有（尤其是）白蘭地。

在18世紀期間，巴斯克移民把格那希、卡利濃、Pedro Ximénez等品種帶進Parras谷；這些葡萄以及其他歐洲種葡萄，接著就種到Baja California這個如長手指般的半島，這裡因為受太平洋影響，氣候冷涼。創建於1888年的Santo Tomas，是Baja California的第一個現代化酒廠；但要說到現代墨西哥餐酒的先驅，則非義大利移民在1926年創建的LA Cetto酒莊莫屬。目前在Guadalupe谷擁有1,000公頃的葡萄園，種植等比例的紅酒葡萄和白酒葡萄。LA Cetto酒莊不但以來自家鄉皮蒙區的內比歐露葡萄獲得成功，也出產絕佳的卡本內和相當美味的小希哈。這裡的白酒比較普通，沒有Casa Madero的白酒來得清新及多果味。

多年以來，LA Cetto酒莊一直都是Pedro Domecq酒廠的葡萄供應者。Pedro Domecq酒廠是墨西哥最大的白蘭地製造商，也是僅次於LA Cetto的第二大葡萄酒生產者。就像Martell一樣，Pedro Domecq這家西班牙企業也曾經在20世紀中期將巨額資金投入白蘭地生產（為因應進口限制），購買葡萄和葡萄酒（而非葡萄園）。今天，公司則屬於Pernod Ricard集團所有。

墨西哥的第一家「精品酒莊」Monte Xanic，於1988年選在Guadalupe谷建廠；不過今天Casa de Piedra和Château Camou兩家酒廠的濃郁紅酒，才是Baja California那些成長迅速、新穎、充滿企圖心的小酒廠的主要啟發者。

在墨西哥的高地葡萄園中也可以發現到歐洲種葡萄，特別是在墨西哥市以北、海拔達2,000公尺的Querétaro省。這裡和再北一點的Zacatecas省，都兼有炎熱的白天和寒涼的夜晚，但收成期的大雨仍有可能對葡萄酒造成影響。經橡木桶儲存的紅酒，是本區到目前為止最好的酒；但Freixenet以及其他酒廠，卻希望能在這些省份做出不錯的氣泡酒。

墨西哥充分現代化的葡萄園和酒廠已經逐漸達成令人興奮的成就，但墨西哥的品味和飲酒習慣長期以來仍屬落後；不過在一些主要城市和觀光地區，這些現象也逐漸有了改變。



熱衷於世界音樂的John R Calvin，在新墨西哥Albuquerque市附近創立Casa Rondeña，原本是打算當作藝術中心，只是順便將莊園內栽種的葡萄釀成酒。今天，他卻在逐漸受到義大利影響的酒莊內，自己種植釀酒用的歐洲種葡萄。

太平洋西北部 Pacific Northwest

奧勒岡州、華盛頓州、愛達荷州以及越過加拿大邊境的British省，這幾個地方正以異常的速度栽種著歐洲種葡萄，並釀出了一些令人驚喜的好酒；奧勒岡州北部或許是其中最明顯的。海岸山脈的屏障，形成了一道海洋防護牆（就像它在加州北部酒區所發揮的功能，只不過在這裡，溫暖的北太平洋洋流帶來的是雨而不是霧），調節了原本可能變化更劇烈的溫度。威廉梅特谷（Willamette Valley）是奧勒岡州葡萄酒區的心臟地帶，就和布根地一樣也有令人頭痛的天氣；至於在氣候更溫暖、乾燥的奧勒岡南部，整體而言就比較接近波爾多。



這是用來擺在北美第一個原住民酒莊Nk'Mip Cellars入口的醒目雕塑，從Okanagan谷俯瞰著Osoyoos湖。這裡的葡萄園最初是由印第安原住民部落Osoyoos Indian Band在1968年所創建。

奧勒岡和華盛頓兩州的葡萄酒產業，都在20世紀末期就出現了驚人的成長，雖然相較於華盛頓總面積超過2萬公頃的葡萄園，奧勒岡在2006年初還只有5,700公頃的歐洲種葡萄。但是奧勒岡一直都是工藝型釀酒師的聚集地，他們使用的釀酒葡萄多半來自小規模、個人管理的葡萄園，而且大都是酒廠自家所有，其中還有很多採有機種植。相反的，華盛頓州東部的葡萄酒產業，最初大都以接近工業化的規模來經營，獲得充分灌溉的葡萄多出自農民之手，這些農民可能也兼種穀物類或蘋果；以機器採收好的葡萄則會被運回西雅圖釀造。

造成這些差異的根源在於地形。奧勒岡州的葡萄酒產區，主要集中在Portland以西和以南已經發展完整的谷地，這些地區早在超過一個世紀以前就育養著牲畜、水果、堅果以及範圍極廣的各種穀物；葡萄園是逐漸被一點一點地加進這個忙碌、運作順暢的景致中。但是當葡萄樹初來乍到進入華盛頓州時，則是直接就栽種在偏遠東部的Cascade山脈上這塊草原般的荒野；並當成單一作物來灌溉栽培，這是當地的主要農業型態。但是，華盛頓（詳見318-319頁）也變得很快，目前一些工藝型態的經營已經更普遍了，他們甚至就像釀酒那樣也把重心放在種植方面（或至少會努力尋找好的釀酒葡萄）。

在此同時，奧勒岡的酒廠組織則在外界投注更多資金和行銷技術後，變得不像過去那麼簡樸。當地數一數二的酒廠King Estate，就被建造成一種明顯「非奧勒岡」式的法國城堡風格，但酒廠所屬的育苗場Lorane Grapevines，還是充分扮演好自己的角色，和其他單位一起引進更適合當地葡萄酒產業的無性繁殖系。

包括Portland附近和南部地區的威廉梅特谷，是到目前為止發展最完備的AVA產區（詳見315頁）。更南方的**Umpqua Valley**產區，受惠於更多遮蔽，因此有更溫暖的夏季和更乾燥的秋季，黑皮諾、灰皮諾、卡本內-蘇維濃及希哈是這裡的主要品種。關建於1961年的HillCrest 葡萄園，是最能代表本區歷史的莊園；至於本區的未來，則可能更接近活力旺盛、釀出美味田帕尼優、Albariño、卡本內-弗朗及希哈的Abacela葡萄園。名字冗長的**Red Hill Douglas County** AVA產區，是濕度相對較高的一個副產區。

再往南，來到加州邊界附近的**Rogue Valley**，這個產區種植密度稍高、天氣更炎熱；此外，本區東部的年平均雨量（約300公釐）幾乎和奧勒岡極東部一樣低。通常可以在這裡成熟（不同於威廉梅特谷）的卡本內-蘇維濃和梅洛，同時也是本地最受歡迎的紅酒品種。本區的夏多內和希哈也很普遍，特別是在Rogue Valley產區的三個小谷地中位置居中、又擁有獨自AVA的**Applegate Valley**。在Rogue Valley產區以西，因為氣候和威廉梅特谷相近，因此種有一些格烏茲塔明那和麗絲玲葡萄。

Southern Oregon是一個為了要讓州內氣候較炎熱、乾燥的產區能有個名份，同時證明該州不是只有黑皮諾、灰皮諾而建立的一個大型AVA產區。

Snake River Valley算是美國較讓人吃驚的葡萄酒產區之一，這個產區雖然主要位於愛達荷州，但也包括了奧勒岡州東部的一小部分。一如華盛頓州東部，這裡也屬於大陸型氣候，因為地處更南，所有變化也更加劇烈；此外，地勢也相當高，海拔將近900公尺。夏季白天時可以非常炎熱，幸好夜晚較冷涼，但冬天也來得較早。愛達荷州目前有近30家酒廠，和東邊的華盛頓州因為葡萄和葡萄酒而構成來往繁忙的州界交通，雖然愛達荷州本身的葡萄種植面積已經超過600公頃。

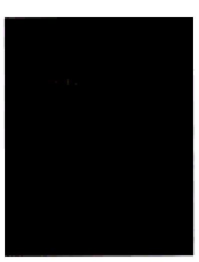
加拿大British省目前種植有近2,800公頃的歐洲種葡萄，並有130家酒廠。加拿大西部最繁榮的葡萄酒中心，在溫哥華以東320公里的**Okanagan Valley**，狹長深邃的Okanagan湖可以擋掉冬季冷風。由於這裡還是度假勝地，土地價格因此較高，但自然環境卻和華盛頓州東部相當接近；事實上，Okanagan谷南部非常乾燥，其中有些區塊甚至符合沙漠標準。灌溉在本區相當重要，而夏天的白天氣溫變化相當大，適合早熟的葡萄品種（理由和愛達荷州一樣），自然而然就容易有高酸度。Okanagan產區的葡萄酒，其酸度和刺激性讓人聯想到紐西蘭葡萄酒的清新舒爽和立即的吸引力。夏多內和梅洛是最受歡迎的品種；卡本內-蘇維濃儘管在Okanagan北部不容易成熟，但此地仍產出一些非常成功的波爾多式混釀酒，但不全是紅酒。這裡也生產冰酒，但相較於安大略省（詳見321頁），產量就顯得相當小了。

位於Okanagan西南的**Similkameen Valley**產區，是British省第二重要的葡萄酒產區，主要出產紅酒。在極西的**Vancouver**島和**Gulf**群島，雖然氣候遠比Okanagan更冷涼、潮濕，但當地釀製葡萄酒的熱忱卻絕不會被澆熄。

▼這些是加拿大British省新近崛起的頂級酒款堅強陣容，最左邊孤伶伶的一支酒則產自Southern Oregon產區。關於奧勒岡其他產區，詳見316-317頁；在本書321頁，則是有加拿大東部更完整的酒區介紹。





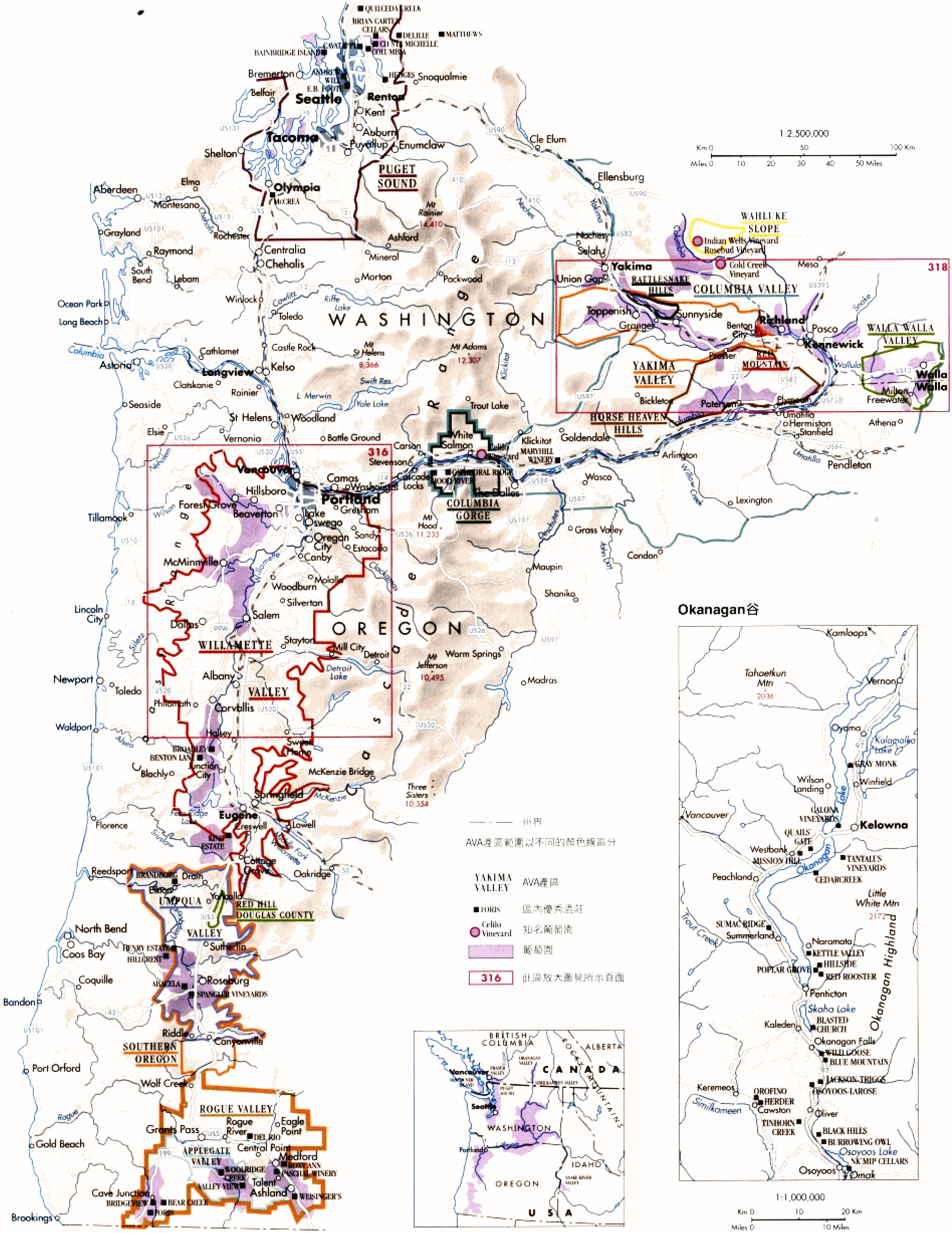











WASHINGTON
OREGON
Seattle
Tacoma
Olympia
Portland
Vancouver
Salem
Eugene
Yakima
Richland
Kennewick
Pasco
Walla Walla
PUGET SOUND
COLUMBIA VALLEY
YAKIMA VALLEY
RATTLESNAKE HILLS
RED MOUNTAIN
HORSE HEAVEN HILLS
WAHLUKE SLOPE
WALLA WALLA VALLEY
COLUMBIA GORGE
WILLAMETTE VALLEY
UMPQUA VALLEY
RED HILL DOUGLAS COUNTY
SOUTHERN OREGON
ROGUE VALLEY
APPLEGATE VALLEY
Mt Rainier 14,410
Mt St Helens 8,366
Mt Adams 12,307
Mt Hood 11,235
Mt Jefferson 10,495
Three Sisters 10,354
316
318
1:2,500,000
Km 0 50 100 Km
Miles 0 10 20 30 40 50 Miles
—·— 州界
AVA產區範圍以不同的顏色線區分
YAKIMA VALLEY AVA產區
■FORIS 區內優秀酒莊
● Celilo Vineyard 知名葡萄園
葡萄園
316 此區放大圖見所示頁面
BRITISH COLUMBIA
ALBERTA
CANADA
WASHINGTON
OREGON
IDAHO
USA
ROCKY MOUNTAINS
Okanagan谷
Kamloops
Vernon
Oyama
Kalamalka Lake
GRAY MONK
Winfield
Okanagan Lake
QUAILS' GATE
Kelowna
MISSION HILL
TANTALUS VINEYARDS
CEDARCREEK
Peachland
SUMAC RIDGE
Summerland
Naramata
KETTLE VALLEY
HILLSIDE
POPLAR GROVE
RED ROOSTER
Penticton
Skaha Lake
BLASTED CHURCH
Okanagan Falls
WILD GOOSE
BLUE MOUNTAIN
JACKSON-TRIGGS
OSOYOOS-LAROSE
OROFINO
HERDER
Oliver
TINHORN CREEK
BLACK HILLS
BURROWING OWL
Osoyoos Lake
NK'MIP CELLARS
Osoyoos
Okanagan Highland
1:1,000,000
Km 0 10 20 Km
Miles 0 10 Miles

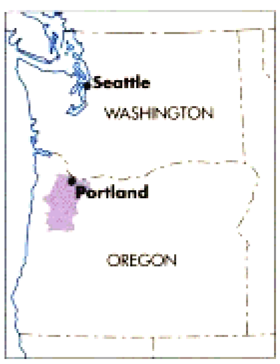
威廉梅特谷 Willamette Valley

在奧勒岡，他們對自己和加州的毫不相似引以為傲。但這個州的多數地方（當然也包括威廉梅特谷）、卻和北部的華盛頓州也截然不同。一方面這裡的夏季比州內陽光普照的南部要冷涼且多雲（參見氣象觀測數據），但冬季卻又比華盛頓州那種深入內陸的極度大陸型葡萄酒產區要溫和許多。來自太平洋的海風吹進奧勒岡的葡萄酒區（特別是通過海岸山脈的缺口）來到威廉梅特谷的北部，使得冷涼的夏季和潮濕的秋季取代了冬季的酷寒，成為反覆出現的長期威脅。

身為現代化的葡萄酒區，威廉梅特谷是在1960年代末才在Yamhill郡的Dundee市，由建立Eyrie葡萄園的David Lett建立開端。如果當初Lett栽種的是夏多內和卡本內，那或許很難等到成功的一天（卡本內葡萄幾乎不可能在這區真正成熟），但他卻慧眼挑上了黑皮諾。自從1970年起，奧勒岡就無可避免地和黑皮諾連在一起。這個灰色天空、適於畜牧的地區，竟然能辦到加州以為幾乎不可能的事；讓人們產生一種像是在喝高雅布根地紅酒的幻覺，即使奧勒岡的黑皮諾通常會比它們的歐洲夥伴來得更柔順，帶有更明顯的水果風味，而且也更早熟。

似乎像是早就知道這才是黑皮諾偏好的種植方式一樣，大部分威廉梅特谷的酒廠仍是採小規模種植。於是，這個區域所吸引來的釀酒師也截然不同於那些抱著豪賭一場的想法而前往那帕或索諾瑪的類型。小資產和大想法生產出的是一系列難以預料的葡萄酒，從非常迷人到缺點一堆的都有。多數早期的葡萄酒都有很好的香氣，但卻太輕薄。但是到了1980年代中期，顯然其中有些皮諾酒款已經展現出令人興奮的持續力。

不知是否因為這個原因，高調的外地人陸續遷入：來自加州的生產者持續不斷地湧入，想要在黑皮諾中找到一些豔陽天空無法提供的無常特性；澳洲餐酒商Petaluma的Brian Croser，在Dundee市消防站旁的一個老舊榛果烘乾廠裡，著手開始釀出Argyle的氣泡酒和無氣泡酒；而讓奧勒岡人最引以為傲的是，從布根地遠道而來、Domaine Drouhin酒莊的創建人Robert Drouhin和他的女兒Véronique也相中了這裡。今天當地所產的黑皮諾風格，有柔順平滑、高貴低調的所謂Drouhin風格（也禁得起拿來和Drouhin家鄉的法國酒一較高下），也有由Beaux Frères酒莊最早開始採用的濃重木桶風味



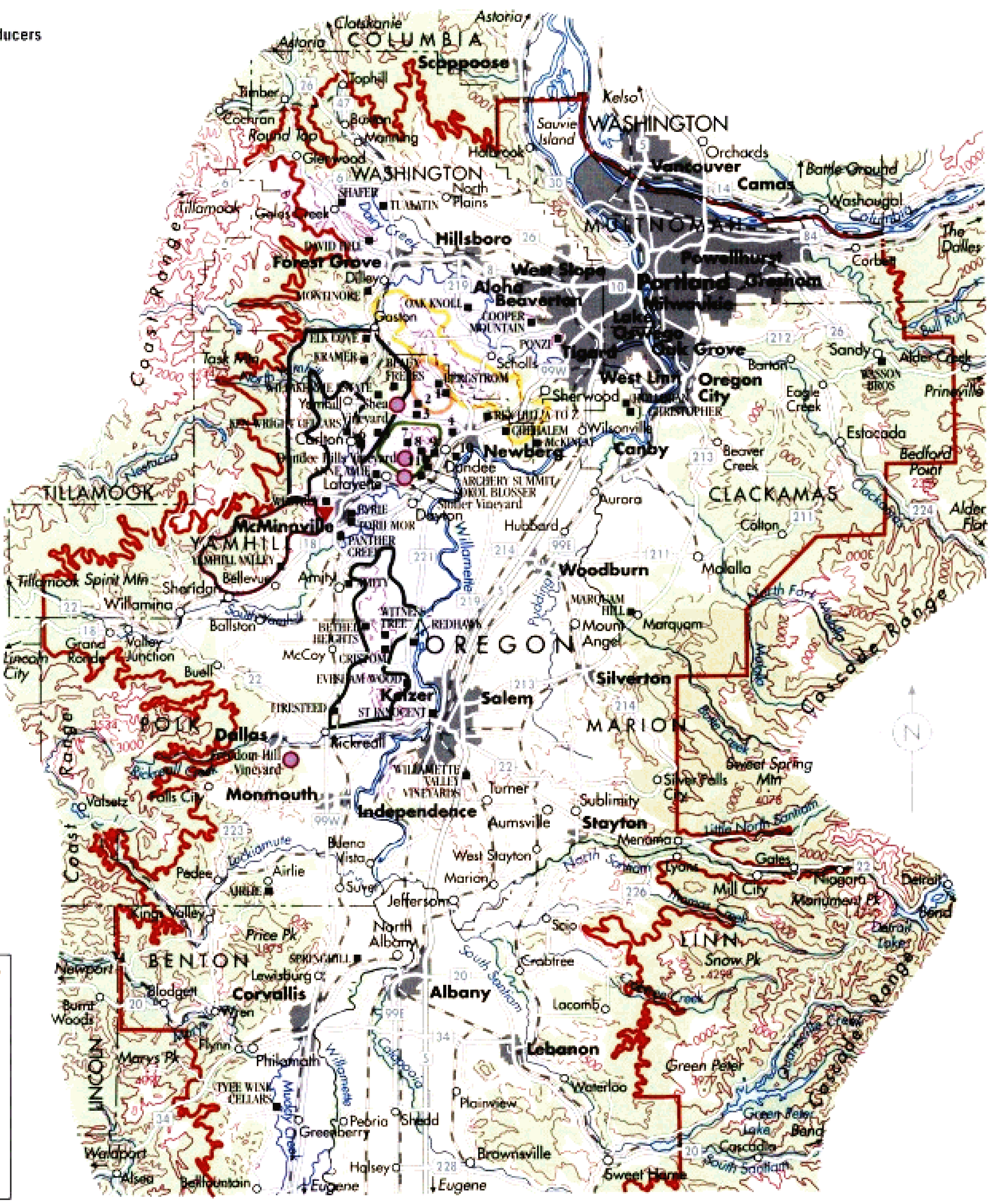
Key to notable producers

1 ADELSHEIM
2 BRICK HOUSE
3 PENNER-ASH
4 DUCK POND
5 LEMELSON
6 CARLTON STUDIO
7 ERATH
8 CAMERON
9 DOM DROUHIN
10 ARGYLE
11 DOM SERENE

州界
國界
Willamette Valley AVA
Dundee Hills AVA
Chehalem Mountains AVA
Ribbon Ridge AVA
Yamhill-Carlton AVA
McMinnville AVA
Eola-Amity Hills AVA
AMITY 區內優秀酒莊
Shea Vineyard 知名葡萄園
葡萄園
樹林
2000 海拔1000英呎間距的等高線
氣象站所在位置

1:993,000

Km 0 10 20 30 Km
Miles 0 10 20 Miles



威廉梅特谷氣象觀測點：McMinnville鎮

緯度／海拔：45.14°／40公尺

七月平均氣溫：18.8℃

年平均雨量：1,097公釐

九月採收季雨量：40公釐

主要種植威脅：真菌類病害、成熟度不足

主要葡萄品種：黑皮諾、灰皮諾、夏多內

（該酒廠的部分股權，屬於奧勒岡的另一位國際知名的外來投資者暨葡萄酒權威Robert Parker）。

大致來說，因為最容易受到太平洋的影響，威廉梅特谷華盛頓郡的葡萄園是夏季最冷涼也最潮濕的地方，這使得當地最適合栽種香氣濃郁的葡萄品種。黑皮諾在這裡，則比較偏向細緻而不肥厚。不過，Ponzi家族卻證明，這樣的葡萄酒也可以相當持久。

在經過相當程度的爭論和品嘗之後，官方現在終於在這塊240公里長的威廉梅特谷中，正式認定了幾個副產區。**Dundee Hills**產區位在Dundee知名的且覆蓋著深厚Jory紅色壤土的Red Hills上，這裡的排水良好，還有對多雲的奧勒岡來說非常重要的陽光和雨量的絕佳組合。**Yamhill-Carlton**產區，則稍微溫暖些，但卻有更多霜害，因此在霜害多的谷地上方栽種葡萄樹才會有好表現；而最好的地點是在谷地西側、高度在60-210公尺之間的東向山坡。**McMinville**產區是以奧勒岡葡萄酒產業焦點的大學城命名的，而其東北方的**Ribbon Ridge**產區就在Dundee Hills產區上方。至於在首府Salem市西北的**Eola-Amity Hills**產區，以及在威廉梅特谷北部的**Chehalem Mountains**產區，則是雙雙在2006年成為AVA產區。

想要在威廉梅特谷成功種出葡萄，最重要的就是要讓葡萄完全成熟，並且要趁早在秋雨來襲之前就採收。至於成熟時間是什麼時候，以及降雨會帶來多大的損失，每一年都有極大的差異。像卡本內-蘇維濃和白蘇維濃等許多葡萄品種，就可能因為太晚熟而在本地消失。但即使是早熟的品種，威廉梅特谷的年份變化也像任何法國產區一樣難以預料，難怪這裡會成為全美葡萄酒產區中變化最多端的一個產區了。不是奧勒岡州本地的葡萄酒飲用者，似乎也會因為所喝到的年份差異或至少從水果風味的明顯程度，愛上或討厭這裡的黑皮諾酒款。

但仍有另一個問題，乍聽之下會讓人很訝異：那就是夏旱。雖然這裡九月或十月可能有雨，但通常這只有在冷涼、灰暗但又往往非常乾燥的夏天之後才會發生。這意味著許多歷史較悠久的葡萄園，可能早在葡萄完全成熟所需要的光合作用開始之前，就尷尬地變成髒兮兮的黃色了。因此比較晚期的葡萄園，通常都會在設計之初就配備灌溉系統，如此一來，葡萄樹只有在種植者認為需要時才會受到乾旱壓力。

早期的繁殖者往往在極有限的預算下營運，因此建造葡萄園時往往會比較簡省；但是現在高密度的種植，卻被視為是一種相當值得的奢侈。對奧勒岡葡萄園來說，另一個相對近期的改變則是無性繁殖系的使用。自從葡萄根瘤蚜蟲病害首度於1990年在此現蹤之後，敏感的酒農就開始將葡萄樹苗嫁接在砧木上，一方面可以對抗毀掉根部的致命病害，另一方面也可以限制結果數，以免在葡萄成熟的過程中分散力量。

因此這些葡萄園的產量通常會比較一致，葡萄通常也比較早成熟；但是對品質持續提升的奧勒岡黑皮諾及夏多內來說，最重要的影響還是引進了布根地無性繁殖系。

至少在最初的20年，多數奧勒岡黑皮諾都還是使用來自瑞士的Wädenswil無性繁殖系葡萄釀製，以及／或者在加州非常受歡迎、被稱為Pommard的無性繁殖系。這些無性繁殖系所產出的酒，多半是迷人且帶有水果風味（在好的年份），但卻未必具備結構和細緻。能結出小串葡萄，在奧勒岡被稱為Dijon無性繁殖系的這些（寫給喜愛細節的酒迷們）113、114、115、667、777以及882的引進，為奧勒岡黑皮諾加入了新的面向；儘管在多數例子中，這些只是被用來當成調配的一部分。

奧勒岡夏多內之所以比較讓人失望的原因之一，或許也在於主要種植的無性繁殖系Davis 108，它在加州的主要貢獻，是讓葡萄能在成熟前有夠長的生長季節，但在奧勒岡，多數時候這卻是一項明顯的不利因素，許多夏多內甚至因此顯得淡薄酸澀。因此目前種植更廣的是更適合本地也更細緻的Dijon無性繁殖系76、95以及96，但多數對白酒的希望，仍是殷切寄託在灰皮諾身上。奧勒岡灰皮諾，往往更像是香氣更芬馥的夏多內，而不是豐厚的阿爾薩斯型態灰皮諾，不過這種趨勢也在逐漸改變中。

值得一提的是，即便氣候相當潮濕，但今天奧勒岡的葡萄種植，卻因為普遍對永續農業（很多還是有機農業，甚至採用自然動力法的耕作方式）的堅持而造就了當地的特色。

這裡有一個將威廉梅特谷推往國際葡萄酒的舞台，並強調奧勒岡黑皮諾獨特性的怪異慣例，那就是每年七月所舉辦的International Pinot Noir Celebration（國際黑皮諾慶祝會）。這個為期三天的黑皮諾慶典（見上圖），讓全世界的黑皮諾迷和葡萄酒生產者可以聚集在McMinnville鎮這個黑皮諾的聖壇，抱怨那些卡本內和梅洛迷的惡劣行徑。



在2005年國際黑皮諾慶祝會的「每個人都是酒評家」的活動上，連法國的Michel Bettane和英國的Michael Broadbent這樣知名的酒評家都出現了，在會場上帶領與會者一起品嘗奧勒岡的特色品種。



◄這裡是奧勒岡葡萄酒產中一些最高標準的酒款。雖然相對較高的濕度，意味著葡萄樹會感染上真菌類病害的風險不少；但是前新聞記者Doug Tunnell的Brick House，卻是早期就採用讓奧勒岡更與眾不同的「wholemeal」種植方式的酒廠。

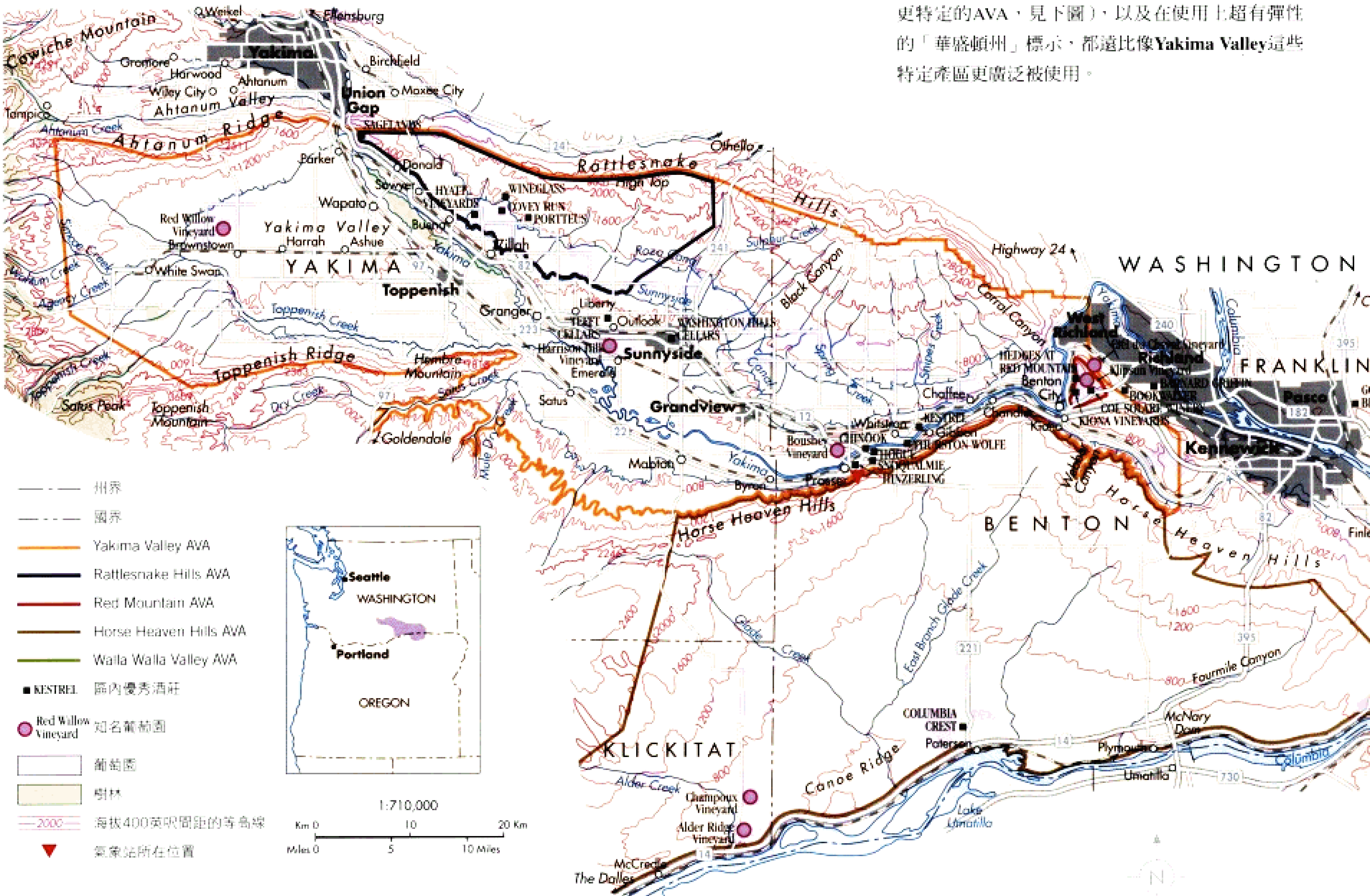
華盛頓州 Washington

華盛頓州東部，這個種有州內30公頃葡萄樹的地方，看起來卻一點都不像個葡萄酒鄉。到這裡的訪客仍多半來自華盛頓州內酒廠聚集地的西雅圖，他們駕車經過潮濕的冷杉和北美黃松森林，越過巨大的Cascades山脈，接著突然降到這塊半沙漠地帶：在這裡，夏天的每日日照時間結結實實多達17個小時，至於冬天，則是有來自北極的寒氣持續待上好幾個月。

在華盛頓州東部相對短促的生長季節中，看起來像是一路綿延至堪薩斯州的乾燥麥田，不時點綴著處處綠洲：種植著蘋果、櫻桃、啤酒花以及愈來愈多的葡萄樹。這些低成本農田是利用哥倫比亞河流域的水源灌溉，成本遠比加州來得低。這裡的葡萄也許有很多是用於果汁和果凍方面的Concord品種，但歐洲種葡萄的總種植面積也在快速擴增，並在2005年超過2萬公頃。論面積，華盛頓州已是全美第二大的葡萄和葡萄酒產區，但在產量方面仍只有加州的百分之幾而已。

此地的大陸型氣候，已經證明極適合栽種優質釀酒用葡萄，既坐擁波爾多和布根地之間的緯度，又有一個非常重要的附帶條件——擁有來自河川、蓄水池，甚或更昂貴的井水等灌溉水源。乾燥的夏季和秋季可讓病害問題降到最低，而沙漠炎熱的白天和冷涼的夜晚則讓葡萄得以有絕佳的顏色，並使得某些品種（不是全部）可以展現出格外明確的風味特色。雖然這裡的冬天甚至冷到會凍死葡萄樹，但至少也將根瘤蚜蟲病阻擋在沿岸（事實上，這裡所有的葡萄樹都不用砧木，直接長在自己的根上），另外像排水迅速、相對較單一的砂質土壤也有同樣的作用。

一開始，這裡的葡萄種植和釀酒產業之間的分界，遠比美洲多數地區都要明顯，但這樣的情況也在逐漸轉變。比方擁有Chateau Ste Michelle、Columbia Crest、Snoqualmie以及其他許多品牌的本地最主要葡萄酒公司，目前所需要的葡萄總量中就有近三分之二是由酒廠自行種植。然而，大多數的酒廠都還需要購買一些葡萄使用，並往往需要載著葡萄往西越過Cascades山脈；不過最近在華盛頓東部，酒廠（及葡萄酒莊園）的數目都在逐漸增加中。這些酒廠往往會多方購買葡萄，並充分混調，這使得酒廠的所在地點，很難為酒款來源提供太多線索。會這樣讓所有酒自由調配，部分原因在於範圍廣大的**Columbia Valley** AVA產區（包括華盛頓東部這些更特定的AVA，見下圖），以及在使用上超有彈性的「華盛頓州」標示，都遠比像**Yakima Valley**這些特定產區更廣泛被使用。



華盛頓州氣象觀測點：Prosser市

緯度／海拔：46.15°／270公尺

七月平均氣溫：21℃

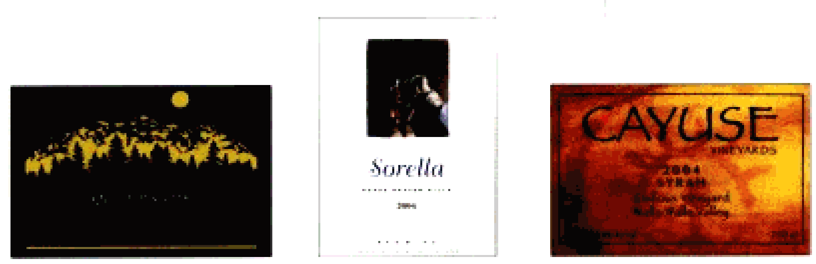
年平均雨量：199公釐

九月採收季雨量：11公釐

主要種植威脅：冬季嚴寒

主要葡萄品種：夏多內、梅洛、麗絲玲、卡本內-蘇維濃、希哈

← 這是目前華盛頓州一些令人激賞的新興酒款。Quilceda Creek、Leonetti及Woodward Canyon，都是該區所謂的一級酒莊；而Cayuse和K Vintners酒莊則是在希哈葡萄這條小徑上的領頭代表；至於Abeja酒廠的夏多內，同樣也值得一提。



由Yakima河往東和哥倫比亞河匯流途中所切割出的Yakima，就是華盛頓最冷且最古老的葡萄酒區。夏多內是Yakima河酒農最偏愛的葡萄品種，但卻很容易產出清淡無味的葡萄。Red Willow葡萄園是率先秀出希哈潛力的莊園之一，這種目前遍植於全州及太平洋西北部其他地區的葡萄，在既有內涵又具備水果風味的同時，還有極大的潛力可以成為本地傳統葡萄名單上的新增品種。**Rattlesnake Hills**是Yakima谷地中一個新近增設的AVA產區，地點就在同名山脈的西側。在Yakima谷東南方的Prosser小鎮，則是因為新成立的Walter Clore葡萄酒暨廚藝中心，而迅速成為州內葡萄酒產業注目的焦點。

介於Yakima谷和哥倫比亞河之間的**Horse Heaven Hills**產區，前景特別看好。該區上半部（例如Champoux農園所在位置）主要是黏土，下半部Canoe嶺的南向山坡，則是Chalone集團位於Walla Walla郡內的Canoe Ridge酒莊所在地（這正是華盛頓州漠視地理精確性的典型例子），以及Chateau Ste Michelle酒廠許多高級紅酒的釀酒葡萄來源。這裡離廣闊的哥倫比亞河也夠近，因此可以受惠於該河築壩攔湖供灌溉和水力發電的好處，確保天候極度惡劣時可以不受影響，特別是冬季的嚴寒。

Yakima谷的北部和東部有州內最溫暖的一些葡萄園，包括從Saddle山脈一路朝向哥倫比亞河的著名**Wahluke Slope**產區（詳見315頁地圖），坡地使得葡萄樹往南傾斜，可以在夏天獲得最多的輻射熱，同時也促使冬季的冷空氣遠離此區。就在Richland、Pasco及Kennewick所組成的三城北部，本州所生產的一些最早酒款，就是由當初的Sagemoor葡萄園提供釀酒葡萄。梅洛是本地種植最廣的品種，但在狹小、水源受限的**Red Mountain** AVA產區，卻以輕柔的卡本內-蘇維濃聞名。這個AVA產區同時還是Col Solare酒莊（義大利文的意思是「閃亮之丘」）的所在地，坐落在山坡上的這個精巧酒廠，是Chateau Ste Michelle酒廠和義大利的Antinori酒廠共同合作的投資案。

進到內陸的**Walla Walla Valley**產區，夏天當然是更加炎熱，冬天則是冷得可怕，還有對華盛頓東部來說極高的降雨量。有教養的Walla Walla大學城，是州內帶有明顯濃縮風味且最受歡迎的紅酒產地；雖然有許多酒廠一直都以AVA產區以外的葡萄作為原料，但這項事實似乎沒有對該區的聲譽造成任何不良影響。本區的葡萄酒通常帶有強烈的水果風味，但是也擁有結實的單寧。這個由Leonetti和Woodward Canyon兩家酒廠在1980年代早期率先打開名聲的AVA產區，為了要涵蓋Seven Hills葡萄園還往南延伸進入奧勒岡州。

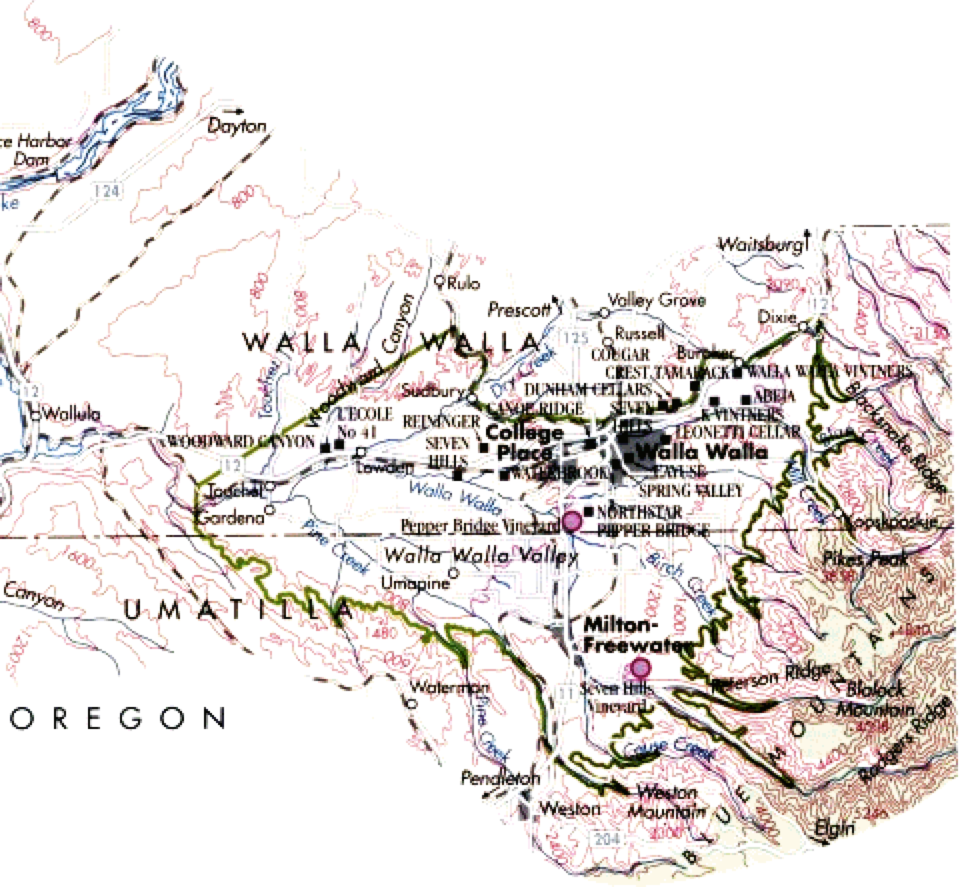
位於哥倫比亞河谷西南（見315頁地圖）、新成立的**Columbia Gorge** AVA產區，同樣也涵蓋了奧勒岡州的一部分，特別適合栽種夏多內、香氣芬馥的白酒品種、Lemberger（也被稱為Blue Franc，奧地利名稱為Blaufränkisch）、梅洛以及金芬黛。哥倫比亞河谷北部的Chelan谷，是由CR Sandidge酒廠領頭的一塊前景相當看好並極具特色的地區，預料未來將會被認定為獨立的AVA。

在華盛頓，幾乎每15天就會出現一家新酒廠，這使得酒廠總數光是在本世紀剛開始的這六年，就幾乎成長四倍到近400家，甚至比酒農人數還多。如此迅速的成長，意味著許多葡萄樹都還很年輕；而這些種在淺層土壤上的樹種，往往還是出自同一個無性繁殖系。栽種葡萄樹並決定產量多寡的，多半是酒農而不是釀酒師，因此難免有些酒會比較缺乏細節變化。然而當地的頂級酒款，卻能夠在酒色深濃、酸度清爽，以及具備典型華盛頓酒活潑、直接水果風味的同時，還擁有豐滿、柔順水果的絕佳濃郁度，禁得起最長八年的瓶中陳年；不過在這之後，酒通常會老得比較快。

夏多內和梅洛是華盛頓州種植面積排行第一及第二的兩個品種，麗絲玲的種植面積也在過去幾年間因為廣受歡迎的Eroica酒款（Chateau Ste Michelle酒廠和德國Bernkastel的釀酒師Erni Loosen的合作案）而急速增加，並取代了卡本內-蘇維濃成為州內種植面積第三的品種。在2000年代中期，希哈雖然還屈居第五，但卻成長快速。

這裡是大陸型氣候，卡本內-蘇維濃只有在特定地點才能完全成熟。至於個性比在加州更為鮮明的梅洛則較具彈性，雖然同樣容易受到寒害。卡本內-弗朗也有它的愛好者，而且不只是因為它更耐寒的特性。本身酸度偏低的Lemberger品種，因為能釀出帶有黑莓香氣的可口紫色葡萄酒，因此一直是當地的特產。這裡的白蘇維濃讓人心曠神怡，另外像L'Ecole 41酒莊所生產的榭密雍則是證明了，如果能給它機會的話，此品種在此也有絕佳的表現。

西雅圖附近的**Puget Sound** AVA產區，所種植的葡萄品種完全不同，包括比較早熟的米勒-土高、Madeleine Angevine以及Siegerrebe（逐漸為黑皮諾和灰皮諾所遞補）等品種，對那些也居住在寒冷多雨環境的人來說，這些應該是他們相當熟悉的一群葡萄了。



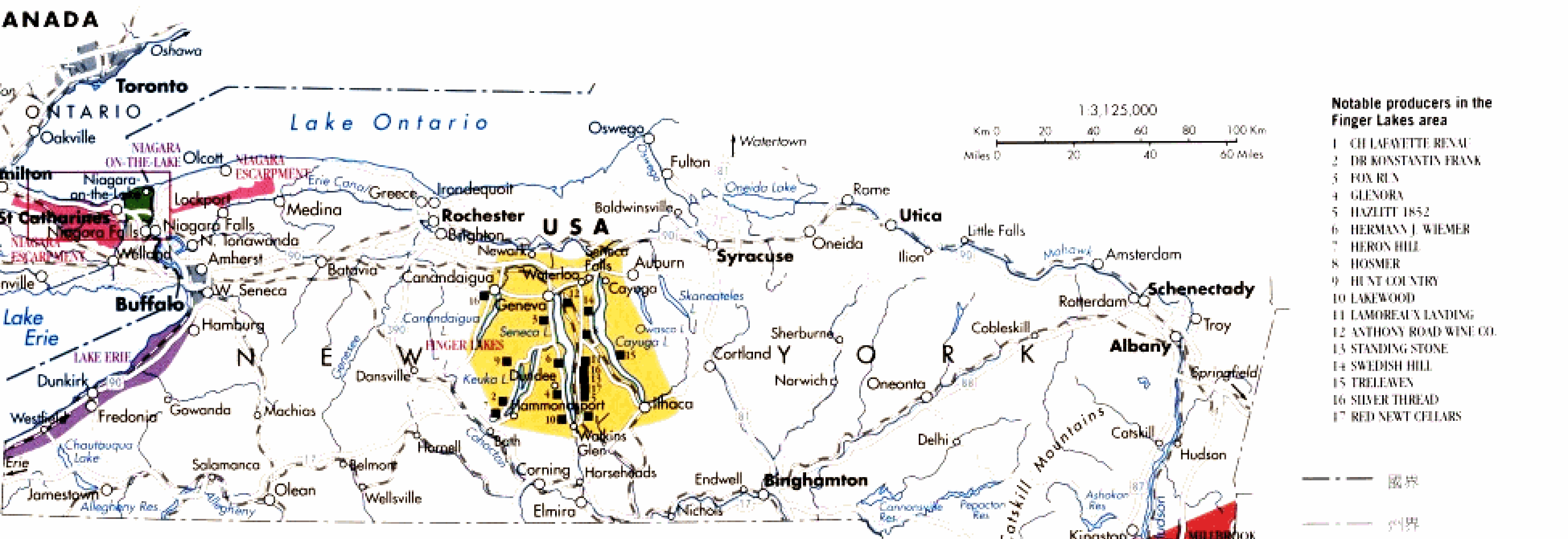






雖然也許有人會預期這裡應該有更高程度的機械化，但是可不要錯以為這片Walla Walla的葡萄園不知位於哪個國家。







紐約州 New York



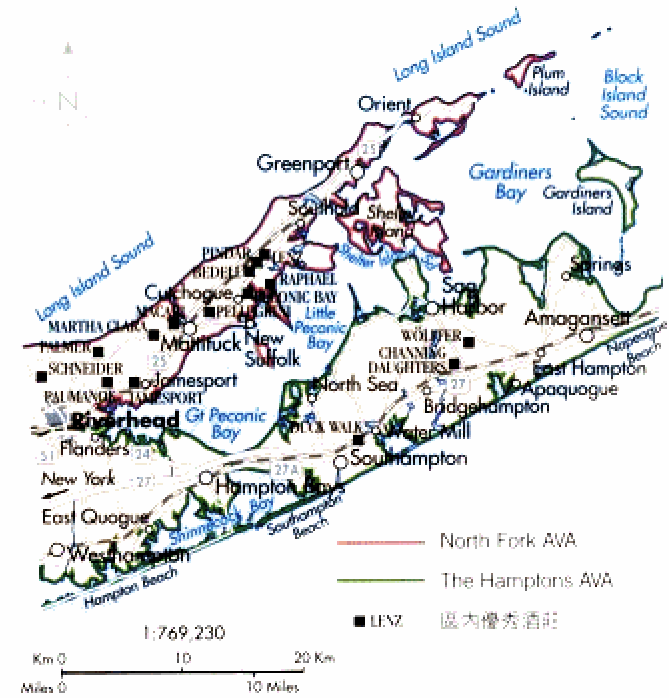
紐約州是北美第三重要的葡萄種植州，儘管在它多達12,550公頃的種植面積中，有8,100公頃種的其實是葡萄汁和果凍使用的美洲種labrusca葡萄。這也是州內雖然有234家酒廠，但在沿著Erie湖南岸的葡萄種植地帶，卻找不到20家酒廠（主要是以當地的法國雜交種葡萄釀酒，見290頁）的原因了。不過，就像邊境那一頭的安大略省，紐約州也忙著將自己重新變成一個嚴肅的葡萄酒生產者，幾乎所有新種的葡萄都是歐洲種，而且目前占地已經有2,000公頃了。

在所有酒廠中，有三分之二以上的歷史還不滿15年；這些都是小規模但卻野心勃勃的經營者，主要集中在Finger湖區（近百家酒廠）、長島（超過30家）以及Hudson河地區（約有40家）。

受到大西洋調劑的長島，不管是在相似的海洋氣候方面，或是在酒款的和善、清新風格方面，都堪稱是紐約的波爾多。海洋的影響模糊了季節變化，使得溫和的氣候可以持續相當久，這裡的生長季節也因此遠比內陸其他地區來得更長。長島目前的葡萄種植面積約為1,000公頃，而且全是歐洲種葡萄（主要品種是夏多內、梅洛以及卡本內家族）。島上有三個AVA產區，包括最早的North Fork、較寒冷（面積也較小的）的Hamptons（或稱South Fork），以及包含所有產區的長島。所有標示在地圖上的酒廠，都有絕佳的歷史紀錄，只是最近有不少酒廠易主或更名。

早在1850年代，在上紐約州統稱為Finger湖區的冰河深溝附近就已經出現了葡萄樹的商業性種植，地點就在Ontario湖這座大湖以南。雖然有湖水調節氣候，但這裡仍然屬於明顯的大陸型氣候；這裡的許多區塊，一年當中不受霜害的日子不到200天，冬季很長而且通常溫度還會下降到攝氏零下20度。這使得當初種植時，幾乎只能選擇美洲種葡萄，至今在本區廣達4,000公頃的葡萄園中，這些葡萄樹仍占約三分之一，主要用來釀製甜酒。Seyval Blanc和Vignoles等法國雜交種，則是在1950年代才引進此地，目前也占約三分之一。然而，從1960年代起，一位來自烏克蘭、對寒冷天候不陌生的葡萄種植學家Konstantin Frank博士證明了，只要選用適當的砧木嫁接，那麼像麗絲玲和夏多內等相對比較早熟的歐洲種葡萄，也能在Finger湖區成功存活下來。時至今日，Red Newt Cellars、Standing Stone、Hermann J Wiemer及Dr Frank's Vinifera Wine Cellars等多家酒廠，都能產出細緻幾乎宛如德國薩爾地區酒款且具陳年潛力的不甜麗絲玲。位於本區Geneva鎮的知名研究中心，因為在葡萄樹整枝系統及抗寒品種方面的研究而享譽國際；至於Finger湖區的葡萄酒產區，至今也仍是紐約葡萄酒產業的商業中心，主要是因為從1945年起，這裡就一直是Constellation這個目前全球最大的葡萄酒公司的總部所在。至於一度被稱為Canandaigua的葡萄酒業公司，目前則改名為Centerra Wine Company。

紐約州第一個有歷史記載的商業葡萄酒年份，於1829年誕生在**Hudson**河地區一處今天稱為Brotherhood酒廠的地方；這裡同時也是一些小型酒廠聚集的地區。在這個既不受海洋影響，也沒有湖水來調節氣候的地方，歐洲種葡萄就比較難以存活，因此直到



最近，在本地將近400公頃的葡萄園中，多數都還是法國雜交種。不過，也有像Millbrook這樣的酒廠，在這個遠離都市的北部偏遠地區證明了歐洲種葡萄也能有美好的未來；至於Clinton Cellars酒廠，則是以加入其他水果酒的多樣化經營方式，證明這也是不錯的選擇。

從加拿大安大略省主要的葡萄酒產區越過邊界，就是新成立的**Niagara Escarpment AVA**產區，目前已經有10家左右的酒廠。



◀兩款來自Finger湖區的頂尖麗絲玲，這是一個已證明極度適合該品種的產區。其他的是一系列產自長島的頂尖酒款，包括Channing Daughters酒廠的夏多內，以及一支能在這種受大西洋影響的溫和氣候下展現絕佳成熟度的梅洛葡萄酒。

安大略省 Ontario



位於St Catharines市的Henry of Pelham葡萄園正在採收冰凍葡萄，釀造顏色或價格都如液體黃金的冰酒。全球暖化可能開始對加拿大每年冰酒的產量產生一些影響，但無論如何肯定還是會比德國的冰酒產量多出許多。

加拿大的大部分地區幾乎一整年都是冰封大地，像這樣的國家，表面看起來對種植葡萄來說似乎是太冷了，但是在加拿大卻有四個省份生產葡萄酒，而且發展迅速（British省充滿活力的葡萄酒業，詳見314頁）。

在加拿大東南角的Nova Scotia省有數百英畝的葡萄園，主要都是耐寒的雜交種（其中有些是俄羅斯品種，嫁接在蒙古的砧木上），而且大都種植於大西洋岸邊比較能避寒風的地方。在魁北克（Québec）省也有小規模的葡萄酒業，主要也是種植耐寒的雜交種葡萄，最佳產區位於靠近美國邊境的Dunham市周圍。

相較來說，安大略省的葡萄酒業規模就大很多，即使還是很難生產足夠供應當地市場需要的葡萄酒，但是本地的葡萄酒產業靠著每年生產大量的冰酒，已經開始登上國際葡萄酒的舞台。下面地圖是加拿大最大的葡萄酒產區**尼加拉瓜半島（Niagara Peninsula）**，區內種植了6,000公頃的釀酒葡萄園。因為巧妙結合了許多地理上的奇特條件，讓這裡的半大陸性氣候環境可以成為葡萄的種植區。這個狹窄的冰河沖積地受到南北兩個大湖以及東邊相當深的尼加拉瓜河的保護，擁有相當獨特的環境。這些湖水和河水因為冬季結冰而累積冬天的低溫，延遲葡萄在春天發芽的時間，但湖水在夏天也會累積夏天的溫度，溫暖的湖水可以在秋天時延長葡萄的成熟季。特別是安大略湖能讓北極吹來的寒風變得溫和一些，而且與南邊水溫高些的Erie湖之間的溫差，也讓半島上在夏天時常吹著輕爽的涼風。當安大略湖的風往南吹往半島時，因為遇到尼加拉瓜斷崖而彈回，如此不斷循環也降低了霜害危險，進而減少病害發生。因為本區地勢微向北傾，所以葡萄園可以受到更多來自安大略湖的影響。

雖然尼加拉瓜半島的夏天逐漸變熱也愈來愈長，但是安大略省每年還是可以生產50萬公升的香甜冰酒。除了採用麗絲玲釀造之外，更普遍的是採用香氣濃郁的法國雜交種維岱爾（Vidal），以此釀成的冰酒通常成熟速度較快。除了冰酒，麗絲玲也是尼加拉瓜半島釀造干白酒的絕佳品種，而且逐漸受到認同。有些酒莊也釀出了相當好的夏多內，有時甚至希哈紅酒也不錯。尼加拉瓜半島的葡萄園大都種植在Iroquois湖平原上，而不是種在較能遮蔽寒風且有石灰質土壤、特別適合精巧的麗絲玲與黑皮諾品種的臺地區。目前尼加拉瓜半島上已經建立了12個副產區。

至於安大略省其他的葡萄酒產區，因為離尼加拉瓜半島太遠而沒有出現在下面的地圖上。**Erie湖北岸**的葡萄園由湖水所環繞隔絕，就像加拿大極南領土的**Pelee島**一樣，完全要靠Erie湖來調節氣候。安大略湖北岸的**Prince Edward郡**是新近受到注意的產區，主要是因為這裡的淺石灰岩土質非常適合栽種皮諾家族。不過入冬時，葡萄樹必須埋入土中預防寒害。

所謂的VQA（Vintners Quality Alliance）等級是指完全採用加拿大生產的優質葡萄所釀成的葡萄酒，不過傳統上，較大型的加拿大酒廠多數會同時經營進口散裝酒來裝瓶銷售。

尼加拉瓜半島氣象觀測點：St Catharines市 ▼

緯度／海拔：43.1°／90公尺

七月平均氣溫：21.7℃

年平均雨量：860公釐

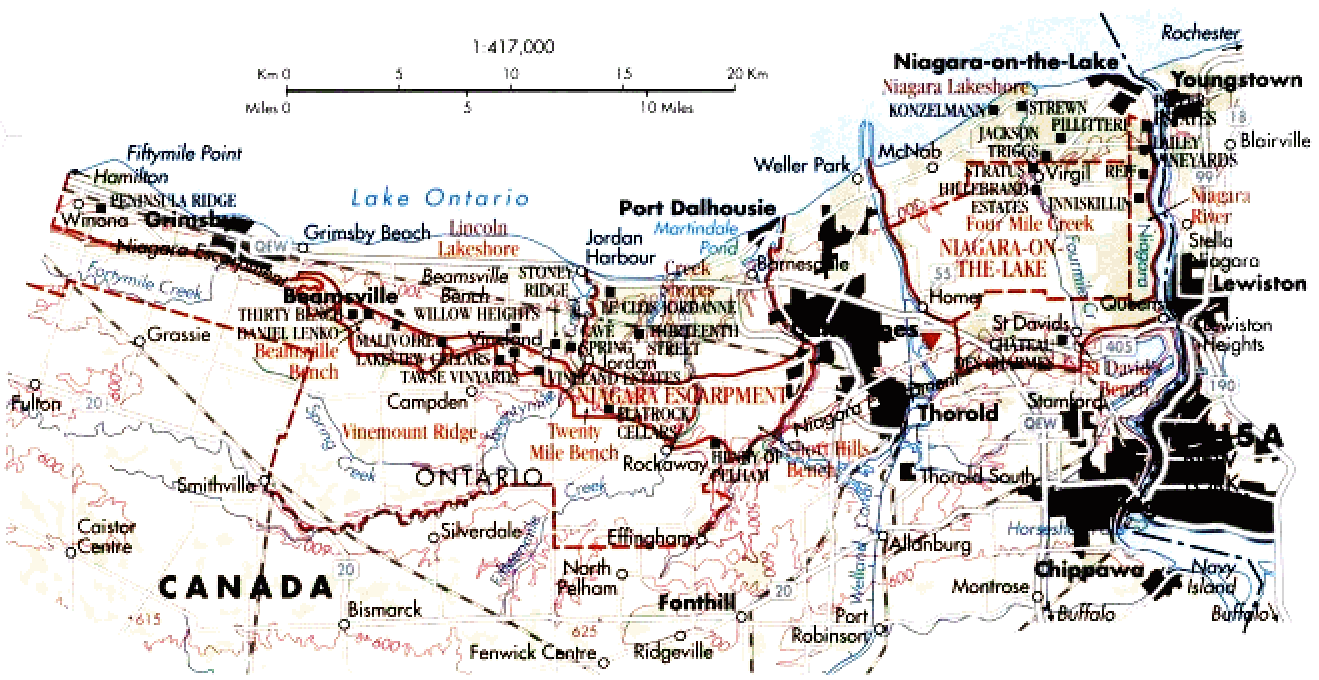
十月採收季雨量：65公釐

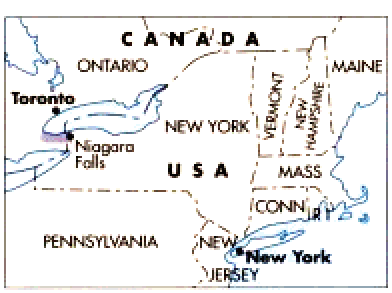
主要種植威脅：冬季寒害、成熟度不夠，亞洲瓢蟲

主要品種：夏多內、卡本內-弗朗、麗絲玲、卡本內-蘇維濃、梅洛和黑皮諾



▼Inniskillin酒莊和仍由家族經營的Cave Spring都是安大略省歷史最悠久的先鋒酒莊，而Le Clos Jordanne酒莊則是晚近由Vincor酒業公司與布根地Boisset集團所合資建立。Lailey酒莊生產的卡本內-弗朗，則採用加拿大橡木桶來培養。







南美洲



在智利Rapel谷的Vina Carmen酒莊，一隻羊駝從葡萄樹葉間凝視著遠處的葡萄園。在這家採用有機種植的酒莊裡，羊駝的糞便也可以製成有機肥料。

南美洲 South America



南美洲僅次於歐洲，為全球第二重要的葡萄酒產大陸。歐洲種葡萄在1531年時就已經在秘魯種植了，除了墨西哥外，遠比其他新世界來得早。南美洲的葡萄酒業跟當地的文化一樣，至今都還一直受到歐洲移民及他們後代的深遠影響，這些移民早期主要來自西班牙和葡萄牙，晚近則有義大利、法國和德國。如果以產量計，最重要的南美洲葡萄酒產國是阿根廷，產量比其他國家高出很多（見330頁）。不過，智利（見326-327頁）的葡萄酒產業較為國際化，而且是南美洲最大的葡萄酒外銷國。

巴西雖然在國際上很少受到注意，但在產量上卻名列南美洲第三大的葡萄酒產國。當地的葡萄酒產業一直到相當晚近都還一直以生產非常淡的義大利式甜氣泡酒為主，以供應國內市場的需求。一直到1990年代初巴西開始開放葡萄酒進口之後，才發展出較高品質的葡萄酒。情況非常明顯，即使是對葡萄酒最不關心的消費者都認為，儘管不是全部，大部分進口葡萄酒的品質都比國內的好，而且只要進口成本降低的話，價格也會比國內的葡萄酒合理。因此在開放進口葡萄酒後，巴西的酒莊開始在葡萄園和酒廠方面投下更多資金，並從國外聘任更高明的釀酒師。

巴西目前還沒有認真嘗試要將國內自產的葡萄酒外銷到海外，雖然似乎有跡象顯示情況可能會改變，但就像進口葡萄酒一樣，一直沒能在國內引起多大興趣。一個人口超過1億8千萬的國家是一個潛力無窮的市場，即使現在平均每年一人只喝2公升的葡萄酒。在巴西，更受喜愛的是以蔗糖製成的烈酒cachaça和啤酒。

內需市場的規模吸引了法國Moët & Chandon在1973年就到巴西投資設廠。葡萄種植在巴西長久以來都由數以千計的小農民耕作，葡萄園依傳統都分割成極小塊，這些葡萄園主要位於南部的Rio Grande do Sul州內潮濕且多山的Serra Gaúcha區，當地年雨量異常高，將近有1,750公釐之多，而且土壤的排水性似乎也不佳。

正因為這樣，抗腐、抗黴的雜交種葡萄最是常見，其中又以Isabella品種特別重要；的確，在2005年時，超過80%的葡萄酒都是用美洲雜交種釀成。葡萄園的產量非常高，以至於無法生產出足以符合外銷品質的葡萄酒，而且葡萄也常很難達到完全成熟，「Vale dos Vinhedos（葡萄園谷）」是熟度最佳的副產區。即使如此，梅洛通常可以在三月底雨季來臨之前完成採收，加上梅洛跟Serra Gaúcha區的黏土似乎很合得來，這意味著梅洛將會是本區的明日之星。

巴西最受矚目的新葡萄酒產區是在極南邊的Fronteira（舊名為Campanha），這裡有將近1,000公頃的歐洲種葡萄種植在比較貧瘠的砂質地上，跟鄰國烏拉圭的葡萄園一樣，這些砂質地的排水性相當好。本區雨量較低、日照時間也比較長，這些條件讓葡萄比較容易成熟。

在巴西東北邊，Bahia和Pernambuco兩州交界的乾熱谷地Vale do São Francisco上也有重要的發展。這個谷地位處赤道南方緯度不到10度的地方，以往都認為不可能在此種植葡萄。然而，穩定的氣溫、人工灌溉以及對熱帶栽培要求的更多了解，讓這裡的葡萄每年可以採收兩次。蜜思嘉是這裡最常見的品種，大都釀成非常甜的新鮮氣泡酒。不過希哈和卡本內-蘇維濃兩者也似乎表現不錯。

巴西最新的葡萄酒產區是位處山區的Vale do Rio do Peixe，就在Santa Catarina州內，區內大部分的葡萄園都種在海拔400-600公尺之間。這裡有風格大膽的現代化葡萄酒廠吸引觀光客造訪，還有一些新釀的不錯葡萄酒，包括令人驚喜的卡本內-蘇維濃及希哈，還有香氣芬馥的白蘇維濃和夏多內。

巴西等同於法國法定產區制度的葡萄酒分級是Indicação de Procedência（產地標示）。到目前為止，只有Vale dos Vinhedos一個產區獲得認可，但是Vale do São Francisco及Pinto Bandeira也已經提出申請要求取得正式地位。



不同於巴西人，烏拉圭（**Uruguay**）人是全南美洲最喜愛葡萄酒的國家之一（僅次於阿根廷），這也讓烏拉圭頗不尋常的葡萄酒產業成為南美洲第四大。烏拉圭的現代葡萄酒產業開始自1870年，由當時來自西班牙巴斯克的移民所創立，他們引進Tannat等品質出色的歐洲葡萄品種，當地還以當年的引進者Harriague來命名。如同馬爾貝克（Malbec）葡萄在阿根廷陽光普照的天空下轉化成柔和可口的品種，Tannat在烏拉圭往往也可釀成比在法國西南部原鄉更豐滿的口感，單寧也細緻得如同天鵝絨一般，而且通常只要熟成一兩年就可適飲，和其原型馬第宏種非常不同。

烏拉圭的氣候和地質條件，跟阿根廷的葡萄酒產區並不一樣，雖然該國同樣也是陽光普照，但是卻相當潮濕，主要的葡萄酒產區都集中在南部，不同於阿根廷因為海拔高度而有寒冷的夜晚，烏拉圭的地勢非常平緩沒有太大起伏，南部產區靠的是大西洋岸邊來自南極的寒流所帶來的冷空氣。夜間通常寒冷且有霧氣，讓葡萄得以緩慢成熟。除非是在秋雨來得比較早的年份，葡萄酒裡大都可以保有相當多讓口感清爽的迷人酸味，這樣的新鮮香氣與味道是烏拉圭均衡葡萄酒獨特的優良特質之一。顯而易見地，這裡除了有適合的自然條件，還有想釀出別致且優雅葡萄酒的企圖心。

大約90%的烏拉圭葡萄酒產自南部海岸的幾個省，包括Canelones、San José（這兩省最近都有法國人到此投資酒廠）、Florida和Montevideo，這些行政區都屬海洋性氣候，低矮的丘陵地提供了非常多樣的不同環境，土質主要以壤土為主。烏拉圭西南邊的Colonia省，剛好與阿根廷的布宜諾斯艾利斯（Buenos Aires）在Plata河的河口對望，這裡的河積土壤過於肥沃，葡萄樹因為過於茂盛而無法讓葡萄完全成熟。

在烏拉圭有許多葡萄園採用耗時又費工的Y字型引枝法來平衡過於肥沃的問題，這種引枝法可以讓更多陽光照在葡萄上，同時又能讓葡萄樹保持健康與通風良好；也有酒莊採用在葡萄園間植草或種植其他作物的方式，以便和葡萄樹競爭水分和養分，成效也不錯。溫和、陽光多但潮濕的氣候，讓有機種植在這裡幾乎不可能進行，但還是有像熱情且博學的Reinaldo De Lucca這樣的酒農不使用除草劑及滅菌劑（廣泛用來防腐及防黴）來管理葡萄園。

早期引進的Harriague葡萄因為容易感染病毒致死，晚近由法國新引進的種苗取代，為了和舊品種區分，新引進的種苗保留了在法國的品種名Tannat。Gabriel Pisano是當地釀酒家族最年輕的一代，他用僅存的Harriague老藤釀造出一種香甜酒，有著Tannat葡萄相當少見的強勁風味。本區還種有維歐尼耶、Trebbiano和Torrontés等品種，還有一些常見的國際品種，包括夏多內、白蘇維濃、卡本內-蘇維濃、希哈和梅洛，後者常被加入以Tannat為主的調配，釀成鮮嫩多汁的紅酒。另外也有一些少量種植的黑皮諾，也釀出了一兩款帶著獨特烏拉圭風格的佳釀。

極東北邊的Rivera省是一個較新的產區，這裡的葡萄園跟巴西頗具潛力的Fronteira產區幾乎連在一起。Bodegas Carrau是與西班牙的Freixenet酒廠合資創立的一家酒業公司，旗下的兩家酒廠有一家就設在這裡。



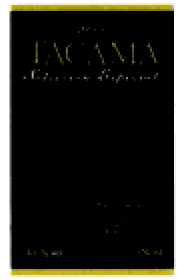
位於巴西新葡萄酒產區Vale do São Francisco內的Fazenda Santa Maria鄉間，正在採收依傳統種於棚架上的葡萄，這個位於赤道以南的地區，緯度離赤道只有9度；在這裡必須避免的是，每次採收不要相隔太近。

葡萄園也開始出現在這個產糖國家的西北邊及中部地區，這些地區的土質比較貧瘠，日夜溫差也比較大，也許可以釀造出有趣的一些酒款。這個更熱、更乾燥且較少海洋調節的氣候區，是Harriague葡萄在烏拉圭的最早種植地，H Stagniari酒廠在區內的Salto省釀出豐厚圓潤風格的Tannat。

烏拉圭正努力地想要跟隨阿根廷與智利的腳步，成為國際葡萄酒產國的一員。但是這些由家族所擁有的酒廠所生產的葡萄酒產量還相當少，而且在270多家酒廠中也只有約10%將葡萄酒銷售到海外市場。

像Bouza家族這類小型的新酒莊，主要專注於高品質及外銷市場，其他歷史較悠久、由家族經營的小或中型酒莊，如Marichal、Pizzorno、De Lucca、Castillo Viejo、Pisano和Juanico（與波爾多的Bernard Magrez合資）也都如此。至於像Traversa這類由家族經營的大型酒廠，也一樣遠離以產量取勝的國內市場，進一步釀造高品質的葡萄酒。

委內瑞拉（**Venezuela**）有一家葡萄酒莊，以自家生產的葡萄釀酒；不過在南美洲最出人意表的應該是**秘魯**（**Peru**）這個國家，這個智利國飲Pisco烈酒的原鄉也釀出了品質令人驚喜的葡萄酒。位於Ica省的Tacama葡萄園，因為鄰近的太平洋寒流而有涼爽的氣候，這點跟加州中部海岸的情況相當類似。這裡的葡萄酒也向世人證明了，即使是在最不被看好的角落也可能釀出好成績。









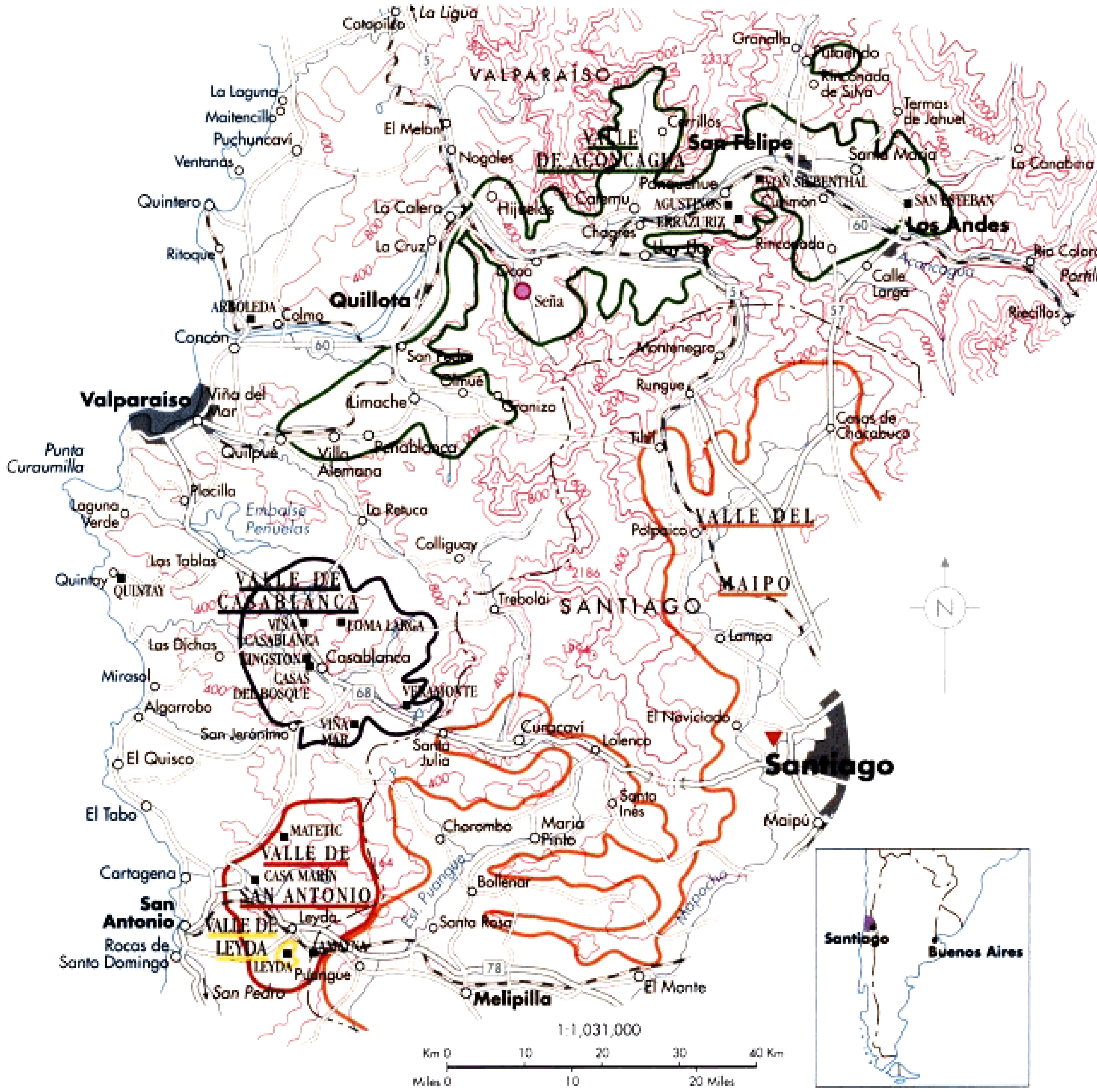






▷從上到下：一款產自秘魯的稀有葡萄酒；三支產自巴西的有趣葡萄酒，其中Miolo酒廠的Quinta do Seival酒標看起來很像是葡萄牙的酒；然後是產自烏拉圭的三支葡萄酒，第一支是Pisano家族饒富創意的Tannat香甜酒。

智利 Chile



— — — 地區邊界
Valle de Aconcagua
Valle de Casablanca
Valle del Maipo
Valle de San Antonio
Valle de Leyda
■ VILLARD 區內優秀酒莊
Seña 知名葡萄園
1200 海拔400公尺間距的等高線
▼ 氣象站所在位置

對於歐洲訪客來說，智利在文化上的異國情調並不濃，但在地理上，智利卻是一個相當孤立的地方。東邊是難以跨越的安地斯山脈（Andes），西邊是太平洋，北邊是Atacama大沙漠，南邊則是接近南極的荒涼之地，但正是受惠於這樣與世隔離的自然環境，讓智利得以遠離根瘤芽蟲病的侵害，這一點曾經是智利葡萄酒業最為獨特之處。當地的葡萄樹可以直接種植在土壤裡，讓自己的根長在土中，這意味著新種葡萄園時只需要將切下的葡萄藤蔓直接插到土中即可，不需要花時間先嫁接到抗根瘤芽蟲病的砧木上。

智利擁有非常穩定的地中海型氣候，因為少污染，白天經常有明亮且毫不間斷的日光，是葡萄種植的絕佳自然環境，加上19世紀時即引進相當適合的葡萄品種，使得智利今日得以供應葡萄酒市場價格便宜、多果味、經常穩定成熟的優質葡萄酒。

更重要的是，智利所生產的葡萄酒不論是紅酒或近年來愈來愈多的白酒，都是以全世界最受歡迎的葡萄品種釀成。種植品質更好的無性繁殖系以及引進其他的新品種，讓智利這些特別自然健康的葡萄園得以在很短時間內明顯地生產出更多樣風味的葡萄酒。

卡本內-蘇維濃、梅洛和Carmenère等品種在20世紀末獨占了智利的葡萄酒外銷市場，現在還增添了許多品質佳、中價位的智利希哈、黑皮諾、馬爾貝克、白蘇維濃和夏多內，甚至還有維歐尼耶、格烏茲塔明那和麗絲玲。腐爛和黴病並非完全在此絕跡，但是卻比在大部分歐洲地區的葡萄園少了許多，甚至也比安地斯山脈另一邊的阿根廷少。

以優質葡萄酒產區的條件來說，智利的緯度似乎相當低（大約跟北非相當），但是如果拿聖地牙哥的氣象測量數據（見右表）來和摩洛哥的Meknès（見287頁）比較，就可看出智利中部的葡萄酒產區並不會特別炎熱，不論太平洋或安地斯山脈都發揮了相當大程度的調節氣候功能。智利的日夜溫差通常很大，而這幾乎可以確定是智利葡萄酒之所以果味充沛的原因。

幾十年來，智利的葡萄園主要集中在安地斯山脈和海拔低很多、最高僅有1,000公尺的海岸山脈之間那片肥沃的谷地平原上。但是，今天智利充滿活力的葡萄酒產業比過去更勇於嘗試。智利正式的葡萄酒產區是依據行政區由北往南劃分，但是，愈來愈多的跡象顯示，智利各地的土壤與氣候條件在東西兩邊的差異更大，深受離太平洋與安地斯山脈的遠近所影響。

氣候寒冷、接近海岸的卡薩布蘭加谷在1990年代快速發展起來，現在只是智利沿海地帶的葡萄酒產區之一，而且今日的智利葡萄酒地圖已經往北延伸到Limarí和Elqui兩省，以往都認為這些地方緯度太低而不適合生產高品質的葡萄酒（見324頁）。

在這個全世界最細長的國家南邊，在寒冷的Bío Bío副產區內，現在已經種滿了葡萄樹，目前最南端的葡萄園位於Malleco谷地以南320公里處，地點就在智利湖區（Lake District）的Osorno鎮。同時，在狹長的中部谷地，葡萄園開始往兩邊延伸到更高的山丘，除了西邊的海岸山脈外，還包括東邊安地斯山脈山腳下那些陽光充足又乾燥的山坡地。

要說智利的葡萄酒鄉有任何自然條件上的缺點，那麼應該是夏季幾乎不下雨。早期的農夫為了解決這個可能的問題而開鑿出相當驚人的密集運河和溝渠，以便引導每年夏天由安地斯山脈融滿下來的雪水，並採淹灌方式灌溉（現在融雪的量已經不如以往充裕）。這樣的灌溉法也許不盡精確，因此比較新的葡萄園都已經改採滴灌式灌溉系統，這個方法除了提供每一排的葡萄樹實際需要的水分，也可以進行施肥（智利的土壤結構常常需要靠施肥來保持沃度）。

排水佳、土壤的沃度也夠，加上可以完全控制的水分供應，要栽種葡萄簡直輕而易舉，現在對品質有自覺的酒莊已經開始積極地尋求貧瘠的土地來種植葡萄，以便生產最好的葡萄酒，例如位於Apalta谷地（Colchagua谷地的一部分）的那些酒廠。

在地圖標註的這些智利酒區北部，那裡的多數葡萄園區都十分需要灌溉，例如Atacama及Coquimbo等主要生產生食葡萄和pisco酒的地區。

智利人熱愛的pisco酒是以蜜思嘉為基酒的白蘭地，但在這些北部地區，現在也開始生產一些品質令人振奮的葡萄酒。例如在Limarí河沿岸，葡萄園離海僅有15-25公里，經常有海風吹入來降低氣溫，這裡就生產出了一些特別細緻的夏多內和希哈葡萄酒。

智利氣象觀測點：聖地牙哥 ▼

緯度／海拔：33.23˚／470公尺
一月平均氣溫：20.8℃
年平均雨量：330公釐
採收季三月雨量：5公釐
主要種植威脅：線蟲
主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、夏多內、梅洛、Carmenère

智利最大的葡萄酒公司Concha y Toro於2005年開始在**Limarí**產區大規模投資葡萄園，Tamaya公司也有非常具企圖心的投資計畫。緊鄰Limarí南邊的Choapa河谷也開始種植葡萄，另外Viña Falernia酒廠則證實了即使在更北邊、海拔超過2,000公尺的**Elqui**省也一樣可以生產優質的葡萄酒。

在北部葡萄酒產區和聖地牙哥之間的是Aconcagua產區（以海拔7,000公尺的安地斯山最高峰命名），從本區地圖上可以明顯看出東、西兩邊在自然環境

上的對比差異。這一區是由三個風格殊異的副產區所構成，包括溫暖的Aconcagua谷地本身及特別冷的卡薩布蘭加谷和San Antonio谷。

地形寬闊開放的**Aconcagua谷地**，溫暖的空氣通常由兩種風所調節，一邊是下午自安地斯山脈吹往海邊的山風，另一邊是傍晚自太平洋岸沿著河口吹向內陸的海風，讓安地斯山腳下的西向山坡變得更為涼爽。

在19世紀末，Errázuriz家族在Panquehue區的產業曾經因為是當時全球最大的單一莊園而聞名。今天Aconcagua谷地中約有1,000公頃的釀酒葡萄園，在Errázuriz酒莊的照護下，山坡地已經都變成了葡萄園。

在Colmo鎮的西邊現在也有值得一提的新葡萄園，離太平洋僅有16公里遠，而且氣候跟紐西蘭的全新產區馬爾堡（Marlborough）一樣冷。Panquehue區是智利最早種植希哈葡萄的地方，1993年開始種植之後，遙遠南邊的Apalta谷地的Montes酒莊馬上就跟進種植。

介於聖地牙哥和Valparaiso港之間的**卡薩布蘭加谷**，幾乎已成為智利白酒的同義詞。長久以來，這裡因為太寒冷而被認為無法種植葡萄，但在1982年時，Concha y Toro酒莊的釀酒師Pablo Morandé將原本種植生食葡萄的棚架式葡萄園改換成垂直籬笆式的種植法，並改種釀酒葡萄品種，最後證實了卡薩布蘭加所生產的白酒，擁有智利過去從未有過的細緻風味。

現在這裡有十多家酒莊，而且幾乎所有大廠都在這裡採買或種植葡萄。由於谷地離安地斯山太遠，傍晚的山風無法吹到這邊，而山上融化的雪水也很難流到這邊灌溉，因此為了開採水源，必須在淺薄的表土下挖掘昂貴的深井，灌溉問題是本區成為產酒谷地的一大限制。

這裡離海洋非常近，海風可以讓下午的氣溫下降達10℃之多，加上冬季相當溫和，因此卡薩布蘭加的葡萄生長季節比大部分中央谷地的葡萄園長約一個月。

香而爽脆的白酒是本區最常見的葡萄酒風格，到2000年代中期，種植總面積約達4,000公頃。這個谷地生產的白蘇維濃品質愈來愈出色，但是夏多內因為市場需求高，即使沒有太多獨特的風格，仍然是卡薩布蘭加最重要的葡萄品種。

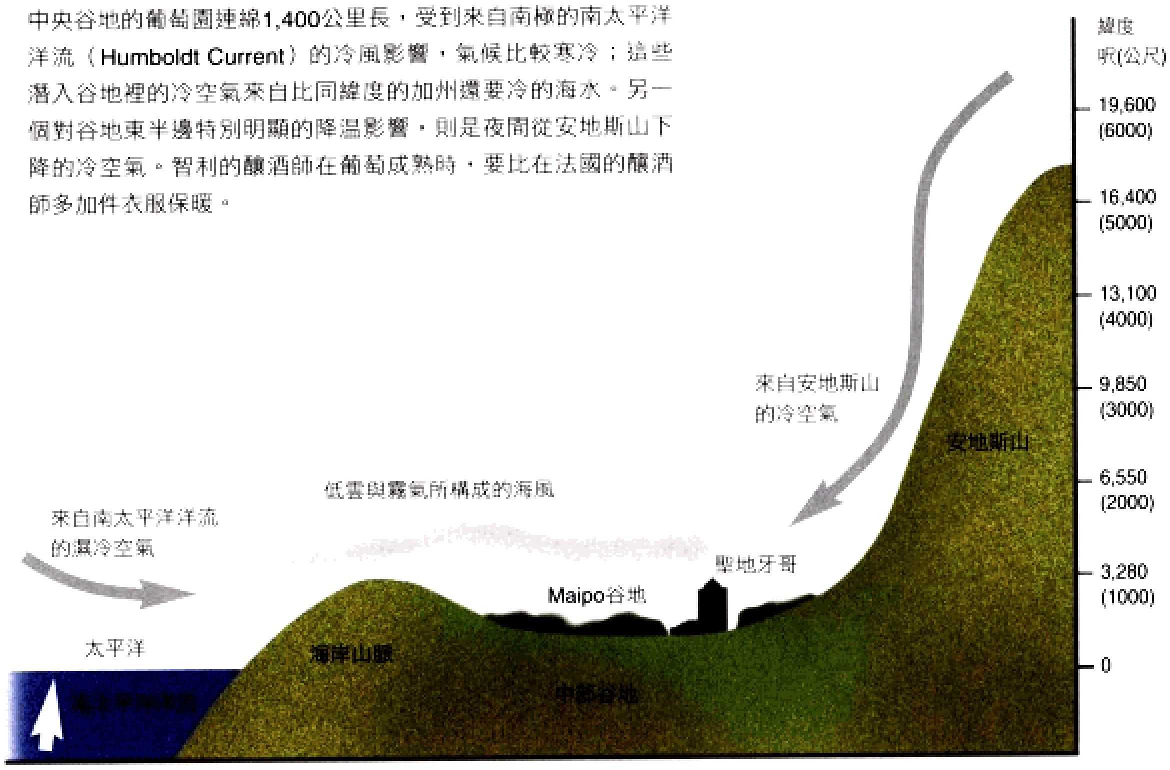
春霜是一個驅之不去的威脅，而有霜害風險的開放谷底甚至也可能在採收前一星期發生霜害；而缺水也讓澆水防霜害的方法變得相當昂貴奢侈。由於自然環境而無法長得茂盛的葡萄樹往往成為線蟲攻擊的對象，因此這裡的葡萄樹必須嫁接在抗蟲害的砧木上。

雖然這裡的葡萄種植成本比智利其他地方都高，但是卡薩布蘭加之於智利就像卡內羅斯之於加州，的確為智利這個充滿企圖心的葡萄酒外銷國提供更多樣風格與類型的葡萄酒。

卡薩布蘭加的成功也鼓舞了位於低緩海岸丘陵區的**San Antonio谷地**的發展，Viña Leyda酒莊於1997年種下第一批葡萄樹，並於2002年得到官方的正式確認。多變的地形，讓San Antonio甚至比卡薩布蘭加的西部受到更多寒冷且潮濕的海洋影響。

中央谷地的氣候

中央谷地的葡萄園連綿1,400公里長，受到來自南極的南太平洋洋流（Humboldt Current）的冷風影響，氣候比較寒冷；這些潛入谷地裡的冷空氣來自比同緯度的加州還要冷的海水。另一個對谷地東半邊特別明顯的降溫影響，則是夜間從安地斯山下降的冷空氣。智利的釀酒師在葡萄成熟時，要比在法國的釀酒師多加件衣服保暖。



除了Viña Leyda之外，本地最重要的先峰酒莊還有Casa Marin、Matetic和Amayna，不過，有非常多的其他酒廠會在本區採買葡萄來釀酒，特別是白蘇維濃、夏多內和黑皮諾等品種。

希哈在此也有不錯的表現，即使是在Matetic酒莊所在地的Rosario谷地也能成熟。跟卡薩布蘭加西部一樣，這裡貧瘠的土壤結構主要由薄層的黏土覆蓋在花崗岩層上所構成，同時灌溉的水源也一樣匱乏。San Antonio谷地南邊的**Valle de Leyda**是另一個正式被確認的產區。

本書329頁的地圖描繪出智利目前最重要的五個葡萄酒產區：中部谷地，以及谷地內四個分別命名為Maipo谷、Rapel谷、Curicó谷和Maul谷的產區。這些產區橫跨中部平原，就像在溫度計上爬升一樣，穿過海岸山脈的低矮處一直延伸到太平洋岸。

Maipo產區的氣候最熱，偶爾還會籠罩在聖地牙哥污染的煙霧之下，雖是中部谷地最小的葡萄酒產區，卻有非常多的酒莊集中在這裡。因為鄰近首都，而孕育出由19世紀的智利鄉紳所建立的廣闊田園及大型農場的傳統，其中的一些鄉紳建立了歷史悠久的重要葡萄酒廠如Concha y Toro、Santa Rita（由智利唯一的一家製瓶集團所有）以及Santa Carolina等。

這是釀出智利第一代優質葡萄酒的地方，就在聖地牙哥南方不遠處。當年所使用的葡萄品種，並不是目前因為釀製頗受歡迎的鋁箔包葡萄酒而在智利還相當普遍的País葡萄（即阿根廷的Criolla Chica或加州的Mission品種），而是在19世紀中期根瘤牙蟲病還未摧毀歐洲葡萄園之前，直接從波爾多進口的葡萄藤。

這正是智利何以會成為許多長期適應良好的波爾多品種的豐富寶庫：卡本內-蘇維濃（在1990年代取代País成為智利最重要的葡萄品種）、白蘇維濃（其中有許多其實是Sauvignon Vert或Sauvign-onasse）、梅洛以及生命力特別旺盛的波爾多老品種Carmenère，這個品種特別適合貧瘠的土壤，而且也比較適合和其他品種一起調配而不是釀造單一品種葡萄酒。

Maipo產區主產紅酒，波爾多品種在這邊有非常優異的表現，而且當葡萄園產量降低時還可以釀出類似加州那帕谷風格的紅酒。Maipo Alto這個分區葡萄園位於安地斯山腳下的山坡上，是區內受高山影響最大的地方。這裡的早晨相對較冷，土壤貧瘠，已經釀出幾款智利最受讚賞的紅酒，例如Almaviva、Aurea Domus、Casa Real（Santa Rita）、



在初夏開花的Carmenère葡萄樹，葡萄園瀰漫著葡萄花香。直到1990年代中期，當某位來自法國的葡萄品種專家確認出這是Carmenère之前，這個品種一直被當成是梅洛葡萄的一個品系，而且在酒標上也都以梅洛標示。



Colchagua谷地的Apalta產區內如劇場般的獨特梯田景觀，前景流過的是Tinguiririca河。Montes Folly和Casa Lapostolle酒廠的Clos Apalta這兩款酒（見下面酒標）都以產自這裡的南向及西南向山坡的葡萄釀成。

Haras de Pirque（Quebrada de Macul）和Viñedo Chadwick（Errazuriz）。

緊臨本區南邊的是自然條件多變、酒業成長快速的Rapel谷，包括南北兩個分區：北邊為**Cachapoal**谷地（包括Rancagua、Requínoa和Rengo等區，這些產區名偶爾會出現在酒標上），南邊則是現在相當時興熱門的**Colchagua**產區，包括San Fernando、Nancagua、Chimbarongo、Marchigüe（Marchihue）和Apalta等區。Cachapoal 及Colchagua這兩個產區名（特別是後者）都比Rapel更常出現在酒標上，Rapel現在似乎變成專指混合兩個分區的葡萄酒。

在Colchagua谷地，Luis Felipe Edwards酒莊將葡萄種到海拔高達1,000公尺的地方，也藉此釀造出全智利最鮮美多汁也最濃縮的梅洛紅酒。智利的土質差異非常大，即使是像Colchagua谷地這樣的小產區也不例外，不過關鍵在於這裡有一些黏土質，這是梅洛最經典的種植土壤，同時也有智利尋常可見的混和性土壤（壤土、石灰岩、沙與一些火山灰）。Cachapoal產區的紅酒、白酒的酒款愈來愈受到重視，Anakena Ona就是一例。

沿著行駛著老卡車且可能冒出野生動物的Pan-American公路往南開一段長路，就來到了**Curicó**產區的葡萄園，本區還包括了一個Lontué副產區，也常出現在酒標上。這邊的氣候稍微溫和些，灌溉也比較沒有那麼急迫性。這裡的平均雨量比Elquí谷地要高10倍，不過霜害危險也因此升高不少，而海岸山脈因為往東邊延展得夠遠，完全阻隔了所有來自太平洋的影響。

加泰隆尼亞的釀酒傳奇人物Miguel Torres在1979年時甚受矚目地在此投資了一家酒廠（同一年，法國Baron Philippe de Rothschild公司也和加州的Robert Mondavi酒莊進行了一個跨大西洋的先鋒計畫），這項對本地產酒條件深具信心的投資後來有許多人跟進，但在此之前，本區曾被認為地點太偏南而未受重視。

在Molina設廠的San Pedro酒廠，1990年代由智利最大的啤酒廠出資以及波爾多的Jacques Lurton技術支援下大幅擴廠與提升品質。酒廠周圍環繞著全南美洲面積最大的單一葡萄園（占地1,200公頃），而且如同許多智利葡萄酒業的操作形式，也採用非常精確的技術釀造葡萄酒，完全讓人對拉丁美洲的印象改觀。

中央谷地的最南端是智利最古老的葡萄酒產區**Maule**，這裡的雨量是聖地牙哥的三倍（但夏天一樣非常乾燥），這是智利最多火山灰土壤的葡萄酒產區。許多葡萄園栽種的是País品種，但是卡本內-蘇維濃現在已經是本區最重要的葡萄品種，其次是梅洛及Carmenère。當地葡萄所釀成的葡萄酒，有許多都直接以Central Valley的名稱銷售。此外，經過多次探勘後，Miguel Torres在Maule產區西邊的Empredado發現了一個狀似西班牙Priorat產區、以板岩為主的區域。

位於右頁地圖南邊的葡萄酒產區，因為海岸山脈的屏障效果較少，氣候更冷也更潮濕，在這樣的環境裡反而適合麗絲玲、格烏茲塔明那、白蘇維濃、夏多內和黑皮諾這些品種生長。

在這個稱為Sur的南部地區（西班牙文Sur即是南部的意思），有**Itata**、**Bío Bío**和**Malleco**三個副產區（參見324頁地圖）。本產區仍然以種植País葡萄（特別是在Itata副產區）和蜜思嘉為主，但是也有一些酒莊開始釀造更有企圖心的葡萄酒，例如Viña Gracia、Viña Porta以及在Mulchén市設廠的Concha y Toro。Viña Aquitania酒廠以Malleco副產區的夏多內葡萄釀製的白酒Sol de Sol，品質已經鼓勵了許多想要將智利的葡萄酒地圖往南擴展的酒莊前來投資。

打從最早期廣告效果十足的Torres及Lafite-Rothschilds在Peralillo地區創立Los Vasco酒莊以來，至今智利已經有數十家外國人所投資的酒廠，所謂的飛行釀酒師也經常來往智利。不過，最令人讚賞的卻是智利國內的葡萄種植專家及釀酒師，他們都有相當的專業能力及豐富的旅行經驗，而且背後通常都有資金雄厚、果樹栽培經驗豐富的行家所支持。

智利有許多新的葡萄園，但是對地點的選擇卻比以往更為小心謹慎，並依據當地的自然條件來選擇適合種植的葡萄品種。在葡萄園方面，以往酒農常會為了提高產量而過度施肥與灌溉，不過這種情況已經愈來愈少了，因為葡萄樹會自然地被濃密的樹

▼以下是幾支精選的智利頂級葡萄酒，並依從北到南的葡萄產區（不是釀酒地點）由左至右排列（例如Sol de Sol Chardonnay目前是產自智利最南邊的葡萄產區，但卻是在聖地牙哥郊外釀造）。



冠而壓彎，使得許多葡萄無法達到恰當的成熟度。此外，幣值強勁的披索也意味著智利葡萄酒會有生產過剩的問題。

採用嫁接砧木的樹苗現在日趨盛行，一方面是為了防止線蟲侵擾，一方面還可預防來自其他區的遊客可能會帶進來的傳染，特別是在採收季節期間，當北半球的葡萄酒生產者閒下來後，可能就會在無意之間將根瘤芽蟲病帶到智利。拜得天獨厚的氣候條件所賜，讓智利非常容易就能採有機種植，近年來採有機耕作的智利葡萄園比例也愈來愈高，即使很少人會花時間心力去取得驗證。

不過有錢有閒的Concha y Toro在推動有機種植上就不遺餘力，而且他們的副廠Viñedos Organicos Emiliana（VOE）還擁有全球最大的單一自然動力種植法葡萄園；此外，Colchagua 產區的Los Robles酒莊也採有機方式生產，經營者是智利的有機種植先驅Alvaro Espinoza。

至於在貯藏方面，既然智利是以外銷為主的產酒國（出口比例跟澳洲一樣，大約60%），所以就有大量資金投資在酒廠的硬體設備上，以橡木桶來說，現在已經變得比較像是釀酒基本工具而不是炫耀用。

近幾年來，葡萄園的平均產量降低，葡萄的價格因此也提升了；而智利所生產的葡萄通常（當然不是全部）都強健到足以禁得起橡木桶相當程度的影響。在智利，直到最近才開始花費心力在技巧的控制上；而在這裡，外力能夠插手的相當有限。







阿根廷 Argentina

阿根廷擁有非常極端的自然景觀，還深受一種獨特的多文化影響，近年來，又成功地將當地出產的葡萄酒推到國際舞台上。拜19世紀中來自西班牙與義大利的移民之賜，阿根廷的葡萄品種非常多。在1990年代中期之前，阿根廷幾乎沒有或很少有外銷企圖，僅滿足於生產大量品質平庸的葡萄酒，這一類的葡萄酒通常已經氧化，且大都在巨大的老酒槽中儲存多年後才裝瓶。

阿根廷的葡萄酒在1990年代快速改變，現在已是全球第五大的葡萄酒產國。經過長時間的經濟不穩定之後，不僅陳舊的酒窖已經更新，來自全球各地的投資者也建造了一些迷人的新酒莊；新葡萄園以一種瘋狂的速度在更高的海拔紛紛建起。阿根廷人酒也開始少喝了，而且開始喜好多點果味而少些氧化氣味的葡萄酒；至於在海外，阿根廷味道強勁、酒體飽滿的紅酒以及一小部分的白酒也慢慢被接受，甚至被喜愛。

2001到2002年之間的經濟危機讓阿根廷幣嚴重貶值，導致國內投資減緩，也讓進口的橡木桶以及其他釀酒設備更加昂貴，而這些增加的成本似乎無法反映到阿根廷外銷葡萄酒低廉的價格上。不過這些外在的經濟因素，顯然沒能限制阿根廷葡萄酒在品質上的提升，而且在國際市場上也不斷給智利這個長年以來的主要葡萄酒競爭對手相當大的壓力。

林蔭城市門多薩（Mendoza），被認定是全球八大葡萄酒都之一，因為離智利首都聖地牙哥僅有50分鐘航程，在客滿的航班上經常可以見到這裡的購物袋。兩地距離雖近，但卻要飛越安地斯山脈最高聳的山顛——海拔高達6,000公尺的鋸齒狀岩壁與冰雪。雖然智利和阿根廷的釀酒中心近得有如唇齒相依，但是自然條件卻截然不同。以產酒區來說，兩者的緯度都相當低，但智利狹長孤立的葡萄園因為夾在寒冷的安地斯山脈及太平洋之間而成為優秀的產區；阿根廷的葡萄園則是有如綠洲般位於幾近沙漠的嚴酷環境中，能夠存在的原因就在於海拔較高。

對歐洲人來說，阿根廷葡萄園所在的海拔高度簡直高到難以想像，約介於700到1,400公尺之間，在北部的Salta省內，有時甚至高達3,015公尺。阿根廷葡萄園的平均海拔高度確實超過900公尺以上，在這樣的高度，夜間氣溫經常會降低到得以種出味道濃厚且顏色深沉的葡萄來釀造紅酒；而在更冷的地區，特別是在北部，還可以種出香氣芬馥的白酒品種。乾燥的山風讓葡萄病害幾乎絕跡，通常也不需嫁接砧木，在灌溉水源充足的地方，葡萄園的平均產量可以達到別處無法到達的高產量。

目前阿根廷葡萄酒業最主要的挑戰是：慢慢將葡萄園改造成樹籬式種植法，以建立更好的灌溉系統



來提升品質而不是產量。傳統的阿根廷葡萄園都設有灌溉渠道，葡萄樹可以穩定地接受來自安地斯山融雪的灌溉。但近年來，山上的積雪愈來愈少，加上新開發區關建了更多的葡萄園，使得灌溉水源日趨吃緊；某些時期，地方政府可能會限制灌溉。耗費巨資開鑽深井來取得水源，也許是將來阿根廷葡萄酒經濟發展需要面對的問題。傳統的漫灌法已經由溝渠式及滴灌法所取代，但兩者的優劣還是看法分歧。

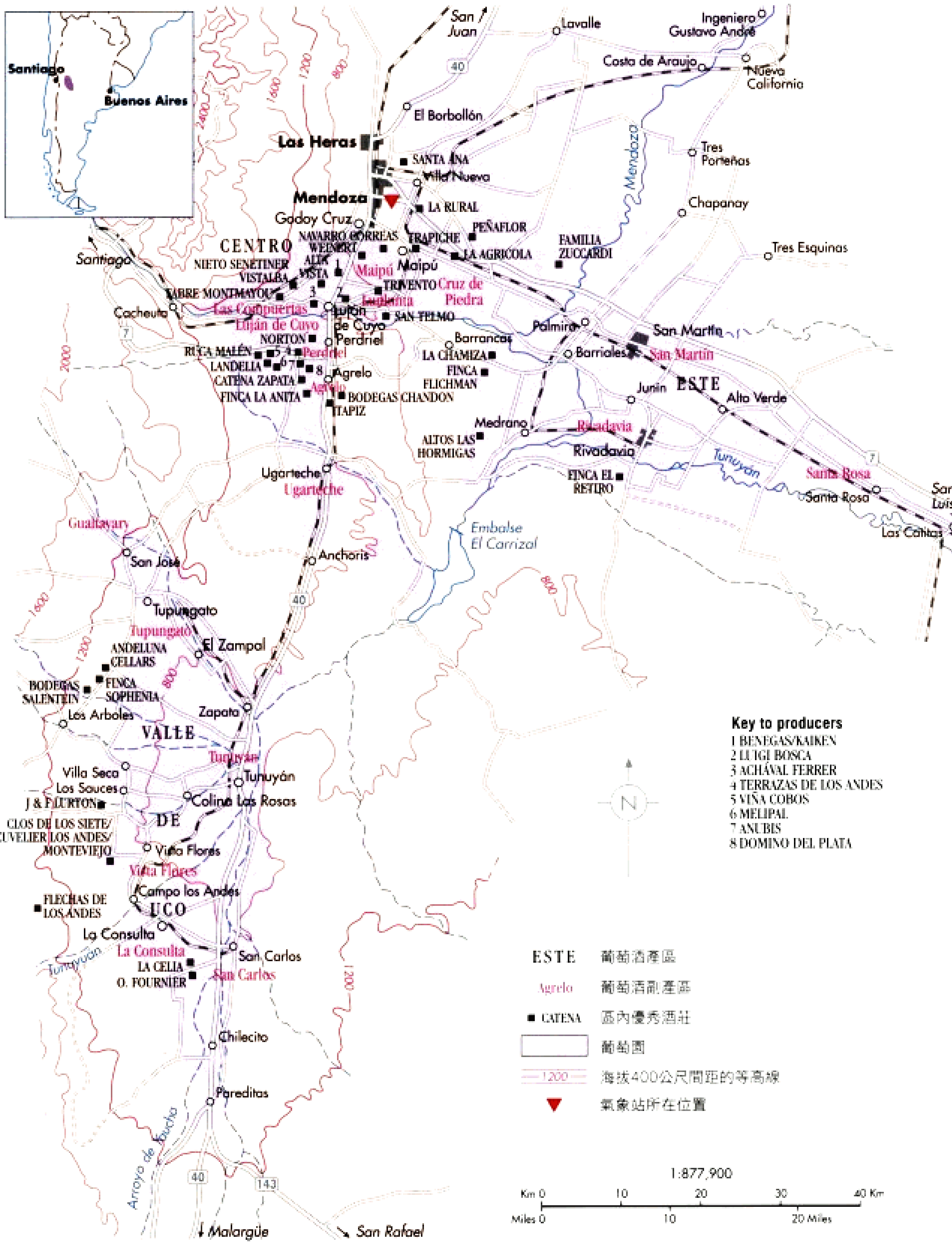
阿根廷的葡萄園還是有感染根瘤芽蟲病的風險，許多新葡萄園都會嫁接砧木。由於阿根廷的生產成本較低而讓不少智利的酒廠在阿根廷投資葡萄園，他們也擔心過根瘤芽蟲病的問題，不過威脅其實非常低。由於普遍採用漫灌式的灌溉法，加上土壤含砂量較高，就算遭到感染，似乎也很容易復原並長出健康的新根，跟其他地區遭受根瘤芽蟲病侵襲的經驗完全不同。一份在1990年所做的國際葡萄酒協會的報告，也確認了阿根廷葡萄樹病害發生率超低的獨特現象：阿根廷的葡萄樹甚至不太需要使用到一般的農藥，就能生長得相當好。

不過，阿根廷的種植條件並非完美無缺，特別是氣候條件實在稱不上理想。在這樣的海拔高度下，冬季寒冷（這點很重要，溫度低到足以讓葡萄樹進行冬眠），但春霜卻可能帶來霜害。而在一些低緯度且低海拔的地區，例如部分的San Juan省、La Rioja省及門多薩南邊的San Rafael市東部區域（見324頁地圖），夏天則有過熱的現象，難以釀出細緻的葡萄酒。

如同氣象觀測紀錄所示，阿根廷的年雨量很低（即使是發生聖嬰現象的年份也是如此），又都集中在生長季節。在某些地區，特別是約占全國葡萄園總面積70%的門多薩省，夏季降雨很容易就轉成冰雹而讓全年的辛勞毀於一旦。在San Rafael市西邊有一處地區特別容易受到冰雹侵襲，就是介於Diamante河和Atuel河之間的地帶，有些酒農投資架設特別的防雹網來保護葡萄，這種網還可防止阿根廷炙烈的陽光曬傷葡萄。此外，還有一種從東北方吹來、又熱又乾燥的山風zonda，也是不利葡萄種植的一個因素，在高海拔地區及開花季節影響尤烈。

阿根廷的土壤大都為較年輕的沉積土層，很多地區的含砂量都很高。阿根廷頂級葡萄酒所展現的濃厚風味並不是來自土壤，而是受惠於氣候條件，包括強烈的日照、乾燥的空氣以及因為高海拔而產生的日夜溫差。阿根廷葡萄園一天之內的溫差可以高達攝氏20度，是全球之最。這種懸殊溫差主要是高海拔所致，但南部的Patagonia高原則是因為高緯度所致而造成高溫差現象。除了Patagonia位置最偏南的Neuquén省和Río Negro省的葡萄園之外，阿根廷的葡萄園通常很容易就達到完全的成熟度。

Agrelo產區內Catena家族所擁有的Pirámide葡萄園是生產第一批小量生產的Catena Alta的源頭，在1990年代中期開始種植，主要品種是卡本內-蘇維濃。這片葡萄園也用來實驗選育品質較佳的馬爾貝克無性繁殖系，現在這些馬爾貝克已經都成為Catena的頂級酒款了。



事實上，葡萄種植專家所苦思出來的滴灌式系統，就是透過控制水源來讓葡萄的成熟可以緩慢進行，以便讓每株葡萄樹都能孕育出更多味道。阿根廷的高溫讓紅酒的單寧喝起來特別柔和，有時還會讓白酒有相當刺激的酒精味。

阿根廷葡萄酒的名氣，主要來自當地種植最多的紅酒品種馬爾貝克。19世紀中期引進阿根廷的馬爾貝克可能輾轉來自智利，在葡萄根瘤芽蟲病之前就從波爾多帶到智利種植（18世紀時，馬爾貝克曾經是波爾多最重要的葡萄品種）。現在阿根廷的馬爾貝克表現亮眼，不僅喝起來和法國西南部同樣主要種植馬爾貝克的Cahors葡萄園非常不同，葡萄的外觀看起來也很不一樣：葡萄的顆粒較小且緊密，葡萄串看起來小了很多。

阿根廷氣象觀測點：門多薩

緯度／海拔：32.5˚／760公尺

一月平均氣溫：23.9℃

年平均雨量：200公釐

三月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：夏季冰雹、zonda風

主要葡萄品種：Bonarda、馬爾貝克、Criolla Grande、Cereza、卡本內-蘇維濃、巴貝拉、山吉歐維列

早期南美洲的栽培者可能特別選育過品種，而這些葡萄似乎也能適應良好。不過，相較於卡本內-蘇維濃等其他品種，馬爾貝克葡萄如果要保有良好的酸味和強勁果味，最好還是種到海拔稍微高點的地區。

阿根廷有如調色盤般的形形色色葡萄品種，讓智利好生羨慕。深色皮的Bonarda葡萄有可能就是Charbono品種，這是阿根廷種植面積第二的紅酒品種，有些人甚至認為這是當地最被忽視的品種（不過Catena和La Agrícola兩家酒莊已經以此試釀出具企圖心的酒款）。

其他重要的品種依其種植面積大小，分別為：卡本內-蘇維濃、希哈（此品種表現似乎特別好）、梅洛、田帕尼優、山吉歐維列、黑皮諾及巴貝拉。這些品種全都能釀造出濃厚、滋味豐富的酒款，而且因為有非常強勁的成熟味道而和歐洲原產地的風味截然不同，但這並非壞事。黑皮諾目前主要局限在Patagonia高原或門多薩省海拔較高的葡萄園，但也開始釀出一些不錯的酒款。

除了黑皮諾葡萄這個特例之外，長期以來阿根廷並沒有特別關注及研究依據各區的自然環境挑選適合的葡萄品種。但是現在有更多的酒莊帶動風潮，例如Alta Vista、Achával Ferrer以及知名的Catena等酒莊，開始嘗試釀造單一葡萄園的葡萄酒，藉此展現各個葡萄品種（尤其是馬爾貝克）在不同葡萄酒產區的特性。

阿根廷最獨特的白酒品種首推Torrontés（不同於粉色皮、味道粗獷的Criolla Grande、Cereza和Criolla Chica 或Mission以及淺色皮的Pedro Giménez等品種，全以國內市場為主），Torrontés其實是三個不同品種的通稱，其中之一的Torrontés Riojana是以La Rioja省命名，是三者中最細緻與最精彩的，釀成的葡萄酒在風格上不是特別符合當前的流行風味，在Salta省的高海拔地區有特別好的表現，尤其是Cafayete一帶的葡萄園。Torrontés葡萄有特殊的花香，酸味也相當高，雖然品種起源還不是非常確定，但極有可能來自於西班牙。

其他被阿根廷官方認為適合外銷、可釀出細緻白酒的葡萄品種中，種植較廣的包括夏多內（近年來特別鼓勵種植）、白梢楠、白于尼（Ugni Blanc）以及增加迅速的白蘇維濃（這也許說明了新葡萄園的海拔都相當高，因為這些新增的葡萄園大都需要冷涼氣候）；此外，也開始零星冒出一些維歐尼耶葡萄了。

阿根廷極北邊的葡萄酒生產省份是**Salta**省，這裡有全世界海拔最高的葡萄園。Donald Hess在Valle de Calchaquies谷地生產稱為Colomé的高山葡萄酒，前任莊主Raúl Dávalos則前往靠近玻利維亞邊界的全新地區繼續開墾更新的葡萄園。

度假酒鎮Cafayete的海拔相對較低，以出產香氣芬馥的Torrontés白酒聞名，而在San Pedro de Yacochuya地區則有一些低產量的老藤生產出品質掛保證的紅酒。南鄰的**Catamarca**省主要以生產食用葡萄聞名而不是葡萄酒。

La Rioja省以Torrontés Riojana葡萄釀成的葡萄酒聞名，在本地傳統都採棚架式種植，並大都由當地的釀酒合作社負責釀造。乾燥多風的Famatina谷地是省內最富盛名的葡萄酒產區。

阿根廷國內唯一在葡萄酒產量上能和門多薩省相提並論的省份是**San Juan**，這個緊鄰門多薩省北邊的產酒省份，氣候甚至更乾更熱（平均年雨量只有90公釐）。阿根廷幾乎有四分之一的葡萄酒產自這裡，其中有極大一部分是以Moscatel de Alejandria（Muscat of Alexandria）這種阿根廷最常見的蜜思嘉葡萄釀成。希哈葡萄在本區日受歡迎，不過San Juan省大部分地區都因為過熱而難以釀出保有品種特性的葡萄酒。如同在門多薩省一樣，區內注意品質的酒莊也開始將葡萄種到還未開發的高海拔地區，例如Ullum、Zonda、Calingasta和Pedernal等谷地，目前都有不錯的成果。

以同名城市為中心的**門多薩**省是阿根廷最重要的產酒省份，有很多特質全然不同的葡萄酒產區。

門多薩省中部是全國釀造精緻葡萄酒歷史最悠久的地區，有許多阿根廷的知名酒莊在此設廠。現在已經成為法定產區的Luján de Cuyo，由市中心向外輻射而出的大道兩旁都是葡萄園，本區特別以生產精彩的馬爾貝克聞名。區內知名的葡萄園區，包括Vistalba、Perdriel、Agrelo以及Las Compuertas等地，土壤都相當貧瘠，全都以生產馬爾貝克而建立名聲。本區內的葡萄樹有很多都是阿根廷20世紀末葡萄園重種計畫的漏網之魚，因此平均樹齡比較高，也讓生產的葡萄酒有比較高的品質。至於Maipú區則以卡本內-蘇維濃的表現比較好。

門多薩省中部的氣候溫和（若在Agrelo產區則算是寒冷），土壤意外地有許多阿根廷少見的礫石地（特別是在Maipú區內），門多薩省其他地區的土壤則為典型的阿根廷土壤，以沖積土和砂土為主。此外，中部地區也沒有土壤鹽化的問題，這樣的麻煩比較常出現在海拔較低的其他地區，這些地區的葡萄園產酒量很高，主要採用Cereza、Criollas、Pedro Giménez、 Moscatel Alejandría等品種，以及高產量的Bonarda葡萄。

門多薩東部主要以產量大（不是品質好）聞名。葡萄園的海拔較低，幾乎沒有從安地斯山脈調節降溫的影響受到好處。門多薩河及Tunuyín河提供充沛水源，大量澆灌這裡以棚架式種植的葡萄樹，生產的葡萄酒主要供應國內的區域性市場。

San Rafael也是類似的知名產酒區，大約在門多薩市東南邊100公里，這裡的海拔較低，已經降到500公尺以下，意味著必須靠添加酸味才能維持酒質均衡，這是阿根廷除了高海拔地區的葡萄園之外的慣常作法。

對熱愛細緻風味的葡萄酒愛好者來說，Uco谷地是門多薩省內最令人興奮的葡萄酒產區。這個谷地並非依習慣以河流命名，而是為了紀念幫本地引進灌溉技術的前哥倫比亞印第安族長。雖然區內一直到1980年代才開始種植葡萄，但是Uco谷地已經有超過10,000公頃的葡萄園，其中大部分都還相當年輕，主要位於海拔1,000-1,700公尺之間，這裡的酒莊還特別在葡萄酒的前標上標出葡萄園的海拔高度，例如Catena酒莊及LVMH集團擁有的Terrazas de los Andes酒莊。

高度最高的葡萄園位於Tupungato這個副產區裡，阿根廷令人驚喜的細緻夏多內有很多就產自此區。Tupungato產區曾是複雜精緻的現代化葡萄園的集中地，有幾家老酒廠就坐落在葡萄園附近。這裡的夜晚溫度夠低，得以釀出細緻的果味，而酸味也夠高，可以進行乳酸發酵也不會有酸味不足的問題。無霜害風險的時間比美國紐約州芬格湖區還短，特別是在Uco谷東邊San Carlos副產區的較低山坡地帶，晚霜威脅特別嚴重。

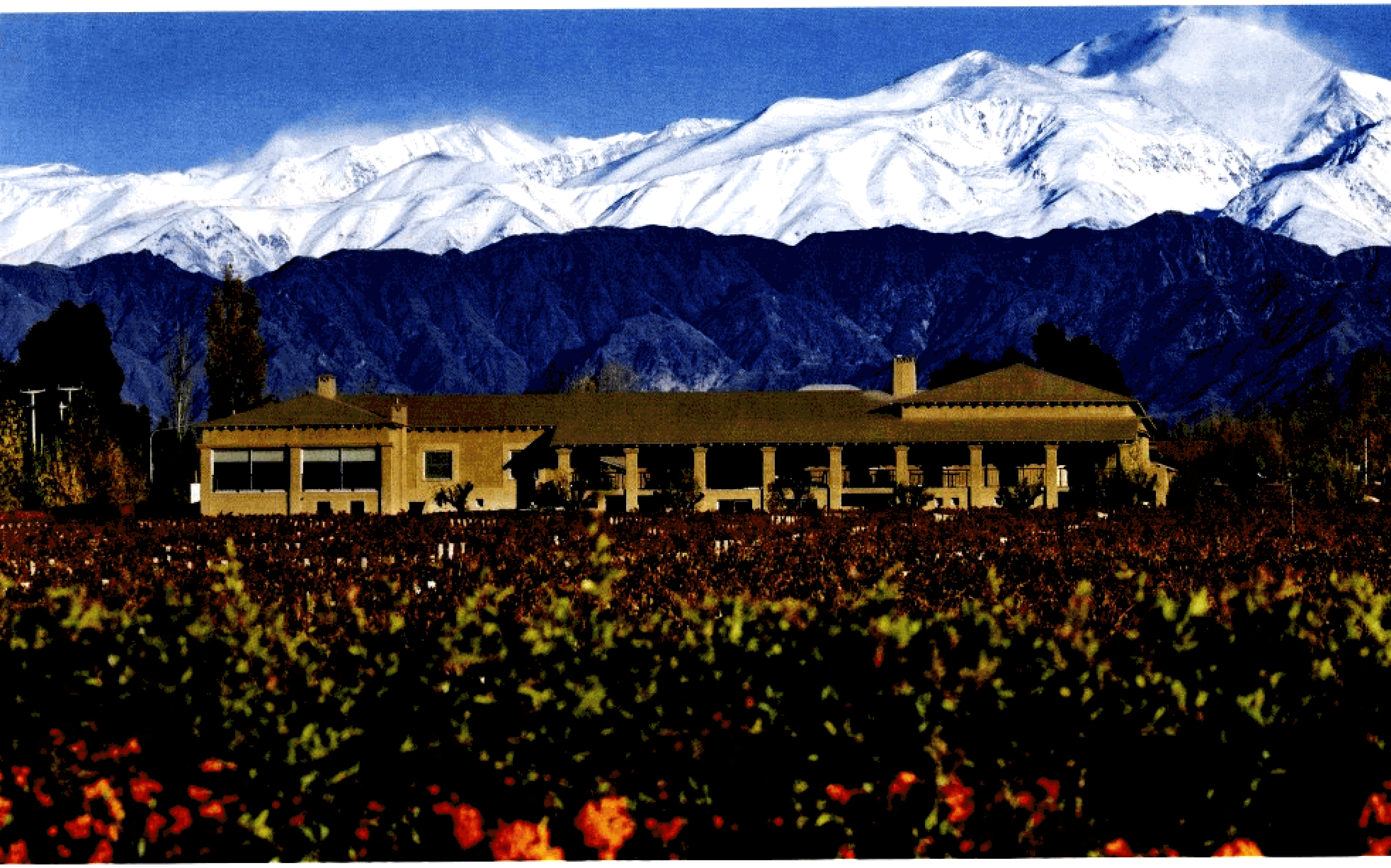
門多薩省其他值得注意的葡萄園，還包括靠近Vista Flores的Clos de los Siete，那是由波美侯的釀酒師Michel Rolland和他的朋友一起設計的莊園，主產紅酒，占地非常廣闊，酒莊的多片葡萄園主要位於La Consulta、San Carlos和Tunuyán一帶。

門多薩葡萄園的海拔高度限制一直翻新，不斷有酒莊試圖將葡萄種到更高的地方，不過，欠缺足夠的灌溉水源是這些高山葡萄園的潛在問題。在這些無污染的安地斯高山地區，日照非常強烈，增強的光合作用也讓葡萄裡的酚類物質（例如顏色、味道和單寧）得以自然成熟。這種風格的阿根廷葡萄酒相當少見，在酒年輕時，品嘗起來有不是很舒服的澀味。一般門多薩的紅酒喝起來都有天鵝絨般的柔和質感。

產自南部**Patagonia**高原的葡萄酒，例如Neuquén省及（特別是）Rio Negro省這一帶的葡萄酒往往都有自己獨特的風格，不僅強勁且口感緊密有彈性。來自南極的影響讓這裡的氣溫降低，強風則讓病害止步。這裡生產的酒款，明亮、立體、口感結構強勁且個性十足。

Patagonia的酒莊數目相對少了很多，其中有幾家酒莊是外人所投資，包括受波爾多影響的Fabre Montmayou在這裡有Infinitus酒莊；Noemia酒莊由





Carlos Pulenta將家族原有的莊園擴建成如藝術品般的葡萄酒廠，吸引了相當多的遊客，其中還有一間全然現代風格的餐廳La Bourgogne。似乎所有的跡象都顯示，門多薩將轉化成頂尖的觀光區，成為南美洲的那帕谷。

義大利品牌Cinzano投資而由丹麥人管理；Bodega Familia Schroeder酒莊源自歐洲；另外在Rio Negro省重建被棄耕的黑皮諾老園的Bodega Chacra，則是由義大利托斯卡尼的Piero Incisa della Rocchetta家族所有。

和Trapiche酒廠結盟的Peñaflor是阿根廷最大的葡萄酒廠，而同時擁有包括Catena Zapata、Alamos、Gascon和La Rural等酒莊的Dr Nicolas Catena則稱得上是阿根廷在海外最著名的酒莊主人，他和Lafite堡的Rothschild家族在阿根廷攜手致力提升馬爾貝克的知名度，使其成為超越卡本內-蘇維濃的品種。

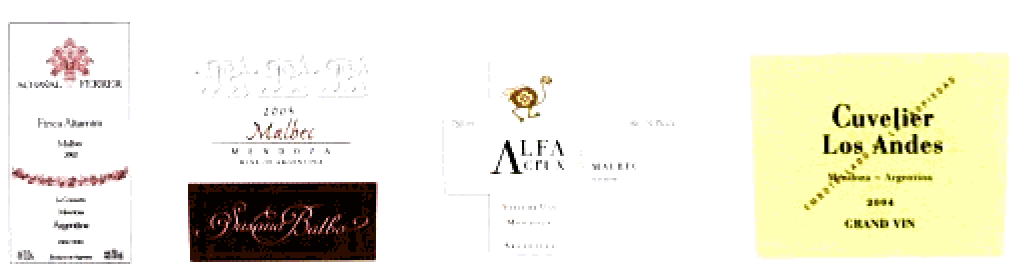
Moët香檳廠在數十年前就在阿根廷設有Bodegas Chandon酒廠，現在更推出了由法國白馬莊園的Pierre Lurton所釀造的Cheval de Los Andes，作為Terrazas de los Andes酒廠的旗艦酒。

此外，還有其他許多海外投資者，例如奧地利Swarovski家族在1989年買下Norton酒廠；來自加州的Donald Hess在Colomé擁有一片葡萄園，Paul Hobbs建了Viña Cobos酒莊；來自波爾多的有Lurtons（選了靠近Tunuyán市的高海拔地區）、Jean-Michel Arcaute（Alta Vista酒莊）、Hervé Joyaux（Fabre Montmayou酒莊）、Michel Rolland（Clos de los Siete酒莊）、Cuvelier家族（Cuvelier de los Andes酒莊）、Catherine Péré-Vergé（Monteviejo酒莊）以及Rothschild-Dassault（Flechas de los Andes酒莊）；來自西班牙的有Codorníu（Septima酒莊）和O Fournier；葡萄牙酒廠Sogrape創建的Finca Flichman酒莊；Alberto Antonini（Altos las Hormigas酒莊）來自義大利。

此外，還有跨國集團Pernod Ricard（Etchart、Balbi、Graffigna三家酒莊）和Seagram公司（San Telmo酒莊）。在安地斯山脈另一邊的智利也有非常多的投資者到這邊設廠，包括Montes（Kaiken酒莊）、Viña San Pedro（Finca La Celia酒莊）和Concha y Toro（Trivento酒莊）。

當然，阿根廷國內的投資也不遑多讓，近來比較重要的包括Susanna Balbo和Pedro Marchevsky夫婦的Dominio del Plata酒莊、Patricia Ortiz的Tapiz酒莊、Santiago Achával Becu和友人一起設立的Achával Ferrer酒莊，以及Roberto de la Mota的Mendel酒莊。

未來，阿根廷將持續挑戰智利的地位，為了扮演南美洲葡萄酒創新的領導者角色而不斷努力。



◀左邊六支是門多薩頂級馬爾貝克酒款或以馬爾貝克葡萄為主原料的紅酒（這些酒在最新年份裡表現得更複雜也更優雅了）。至於極左邊的三支酒，由左而右分別產自Patagonia高原、San Juan省和Salta省。來自加州的Paul Hobb推出了The Bramare夏多內白酒，表達他對門多薩省Perdriel區精彩夏多內的讚許之意；而Lindaflor的夏多內白酒則來自Tunuyán產區。



澳洲



正是南澳地區春天乍到的時節，Penfolds酒廠位於克雷兒谷（Clare Valley）的有機葡萄園裡「救贖草」紫花盛開。

澳洲 Australia



1996年澳洲政府發下宏願，在2025年之前葡萄酒（內銷及出口）的年銷售產值一定要達到4.5兆澳幣，而這個目標在2003年就實現了。不久後，澳洲取代了法國成為出口英國的第一大葡萄酒國，而目前則將目標對準美國市場。短短10年不到的時間，澳洲已經成為葡萄酒世界的強國之一。

要穩定維持現況就比較困難。當初那股信心以及減稅的誘因，使得澳洲在10年之後（即2006年），葡萄園面積倍增到了167,000公頃，但是苦果也隨之而來。

澳洲酒農受到葡萄生產過剩的衝擊，甚至有大片葡萄園沒有採收。同時，在澳洲內部也興起以cleanskins型態（指收購不固定來源的過剩葡萄酒，貼上自有品牌低價出售）銷售的酒款。在澳洲人口相對不多的情形下，澳洲的葡萄酒銷售主要靠出口（占了60%），這樣的比例讓澳洲的葡萄酒公司，不管規模大小，逐漸落入他國企業之手。

在此同時，澳洲的葡萄酒學院每年培養出大量的葡萄酒釀製專業人才（未必全是澳洲籍），正當九月南半球的農事稍歇之際，這些人才會派至北半球充當釀酒顧問，進而宣傳起澳洲「超級衛生」、「超級有效率」的葡萄酒釀製方式，有效地連結了南北半球的釀酒產業。這樣的釀酒科技極容易銷售，「澳洲科學與工業研究組織」（Commonwealth Scientific & Industrial Research Organization/CSIRO）以及「澳洲葡萄酒研究學會」（Australian Wine Research Institute/AWRI）這兩個專業機構都贏得了國際酒界的敬重。

澳洲葡萄酒最重要的品牌印象，如同那些重視行銷的澳洲人所說的，就是酒質的穩定度。每一瓶澳洲葡萄酒的品質都會達到某種最低限度，讓大家都能接受，通常是果香澎湃，有時濃得有些膩人，而根據統計數字，這些酒款主要都產自澳洲內陸地區需要大量灌溉的葡萄園。

每年所採收的葡萄幾乎有三分之二來自三個引水灌溉的大產區，這些產區藉由引用河川水灌溉，將灌木林轉變成果園及葡萄園。這三個產區按產量多寡，依序是：**Murray Darling**產區，區內的Swan Hill鎮剛好跨過維多利亞州及新南威爾斯州；在南澳的**Riverland**產區以及在新南威爾斯州的**Riverina**產區（參見右下地圖）。

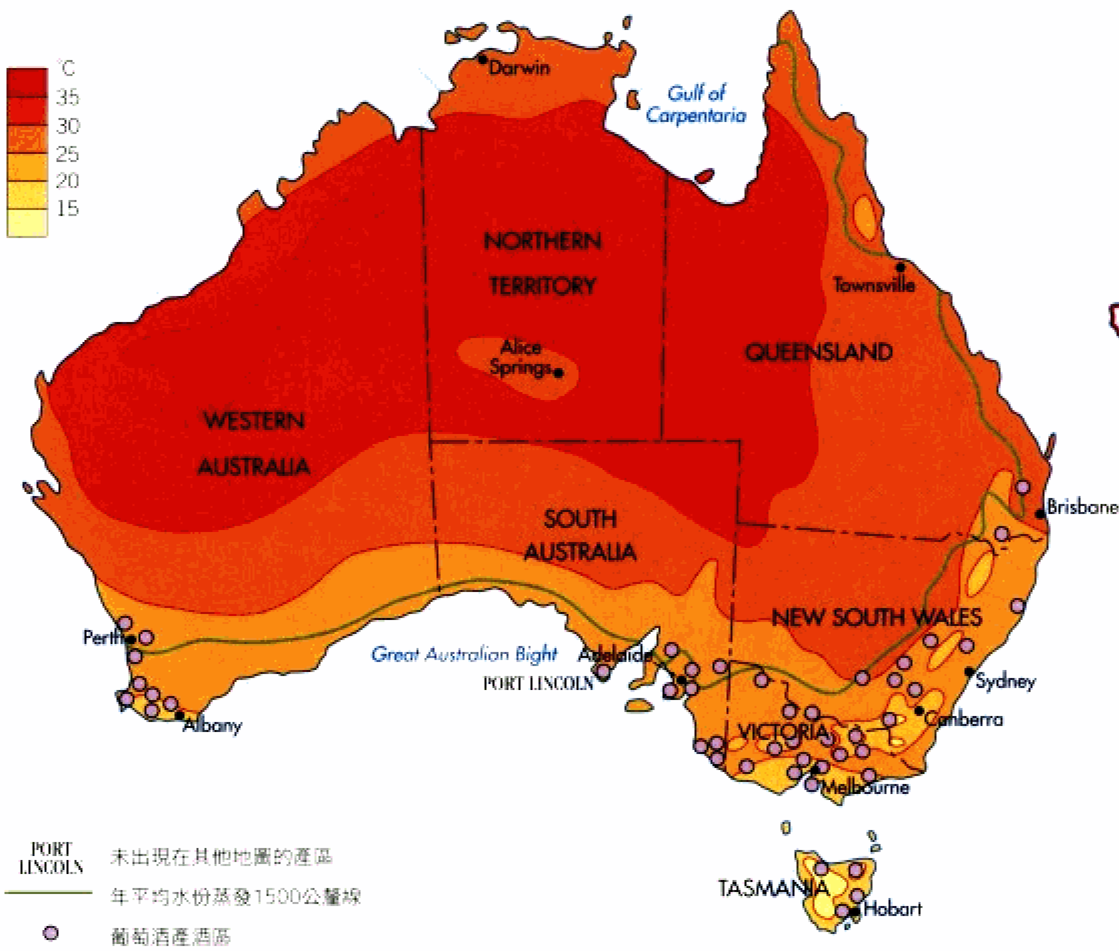
澳洲的葡萄酒工業一般都非常倚賴灌溉水源，尤其是墨雷河（Murray River）。容不容易取得優質的灌溉水源，是那些想要將這片全球最乾旱的地區開墾成廣大葡萄園的人，頭一件要煩惱的事。目前其他令人憂心之處，還包括河川污染、旱災，以及澳洲地下水鹽分普遍過高的情況，後者是兩個世紀的歐洲殖民史廣泛開墾濫用地力的遺害。

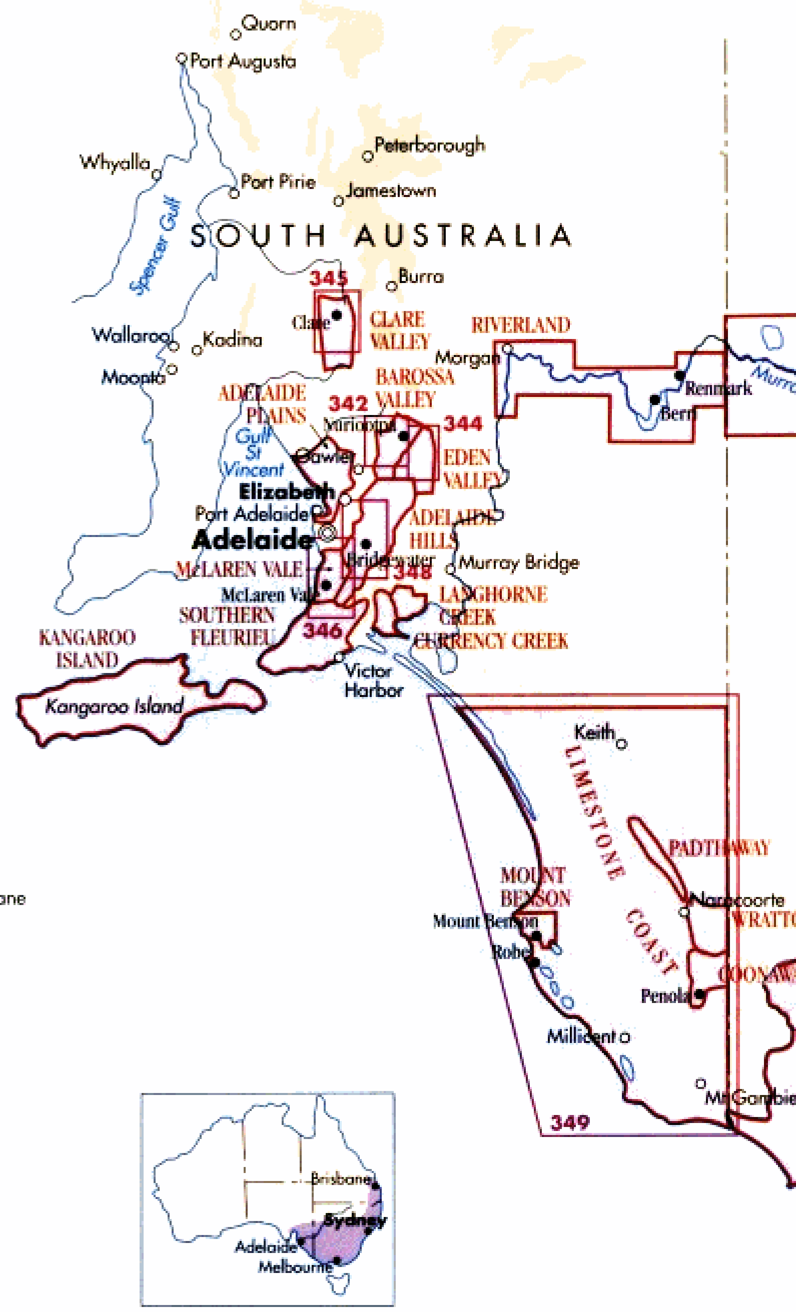
這些廣大的內陸灌溉地區，可以不費吹灰之力就大量釀製出愈來愈清新、品種特色明顯的日常餐酒（甚至有一些極為特殊的酒款，像是Riverina產區Griffith村的椰蜜雜貴腐甜白酒），一躍成為葡萄酒產業的重鎮。

以21世紀最成功的品牌yellow tail葡萄酒為例，就是由Riverina產區的Casella Wines酒廠所有；當美國某家經銷商經手之後，這品牌馬上攻占了美國市場，這家業者以前也曾經成功經銷過Lindemans Bin 65品牌的澳洲夏多內白酒，這款夏多內產於Murray Darling產區的Karadoc分區。

一月的地表溫度

下圖的綠線北邊及西邊，每年水分蒸發量比1,500公釐高出甚多，讓澳洲的水荒更形嚴重。





至於Riverland產區則是Banrock Station及Oxford Landing等著名廠牌的所在地，現在還出現了一些小型的自有品牌。

澳洲人深信經濟規模這一套，從1996到2006年這10年之間，酒莊數量從900家躍升到2,000家，但是如果相較於20世紀末、21世紀初瘋狂搶種葡萄樹的熱潮，這只能算是小巫見大巫了。許多新廠牌的葡萄酒，甚至沒有實體酒廠在背後負責生產。不必擔心，因為將葡萄或葡萄汁從葡萄園經過長距離運送到集體釀製廠的方式，一直都是澳洲傳統。

幾個地理條件相當獨特的葡萄園，所生產的酒往往會被混調成為單獨的一款酒，有一款品牌區隔做得非常好的酒款就是這種類型，並透過國際行銷的方式推廣得相當有成績。

雖然塔斯馬尼亞島（Tasmania）及昆士蘭州（Queensland）的所有酒廠規模幾乎都很小，每年秋天只壓榨不到100噸葡萄，但其實澳洲的葡萄酒產業主要是掌握在以下五家大酒商手裡：Hardys、Foster's、McGuigan Simeon、Pernod Ricard Pacific及Casella；光是這五家就占全年壓榨量的64%，也占了全國出口量的75%。由於全球的大型零售賣場數量減少，迫使這些公司彼此間在澳洲及境外都要削價競爭。

據說，在全澳洲的葡萄酒產業裡，有愈來愈強的地區意識正在蘊釀，而澳洲的消費者也希望這種現象發生，他們稱這種情況為「地區特性」風潮。

這種現象來得正是時候，因為澳洲的葡萄酒版圖近年來急劇改變；而澳洲也發展出一套與法國法定產區命名類似的系統出來，此制度稱為「地理標誌（Geographic Indications/GI）」或「原產地標記」，但這不過是界定出各個產區的邊界罷了，如此簡單卻還是爭議不斷。話說回來，倘若大家都對此命名方式不感興趣，那麼這樣的做法也沒多大意義了。

葡萄酒產區（及葡萄酒飲用者），都聚集在澳洲南部的海岸地區，這些地方可以提供較低的溫度及較高的降雨量。昆士蘭是個例外，這個省份靜靜發展著它的葡萄酒產業，甚至愈走愈往北邊，而不是朝向較為涼爽、地勢較高的Great Dividing山脈西部坡地。

大部分的**South Eastern Australia**產區（這個GI除了西澳地區之外，幾乎所有地區的混調葡萄酒都能使用）都屬地中海氣候，葡萄樹在此欣欣向榮。墨爾本市與西班牙的Córdoba市同



一緯度，而獵人谷（Hunter Valley）產區則與摩洛哥的首都Rabat幾乎同緯度。

帶有許多糖分但常常欠缺酸度的強勁酒款，是一般我們會期待在澳洲看見的型態，而過去超過一個世紀的時間裡，澳洲也以產製這樣的產品自滿，一直到大家對這樣強壯巨大型的酒類失去興趣後，澳洲酒莊才趕緊購入冷卻系統，開始轉而釀製一般的不甜餐酒。

現在，則漸漸將葡萄樹種植在較涼爽的新產區，這包括以前從未種植過葡萄的處女地。現今，澳洲的半數GI都位於涼爽地帶，像白蘇維濃、黑皮諾及灰皮諾等一些通常不耐熱的品種，現在都已經很常見了。

除了巴羅沙（Barossa）及麥克雷倫谷（McLaren Vale）還有一些尊貴的老藤之外，澳洲葡萄樹的平均樹齡都相當年輕。葡萄品種的選擇也常常會受到流行影響，例如在1970年代以前，南澳壓根找不到夏多內葡萄的蹤影，然而到了1980年代及1990年代早期，夏多內葡萄卻是這裡的種植大宗，其他品種反而少見。

到了1990年代中期，紅酒風潮異軍突起，一時之間遍地希哈及卡本內-蘇維濃，因而導致21世紀初期夏多內白葡萄短缺的窘境，而這又激起了種植白酒葡萄品種的預期心理，我們已經可以預見「供過於求」的景象將再度出現。

事實上，在新南威爾斯州，早在第一批夏多內被種植之前，榭密雍、麗絲玲及Verdelho等白酒品種早就已經是澳洲人的最愛了。

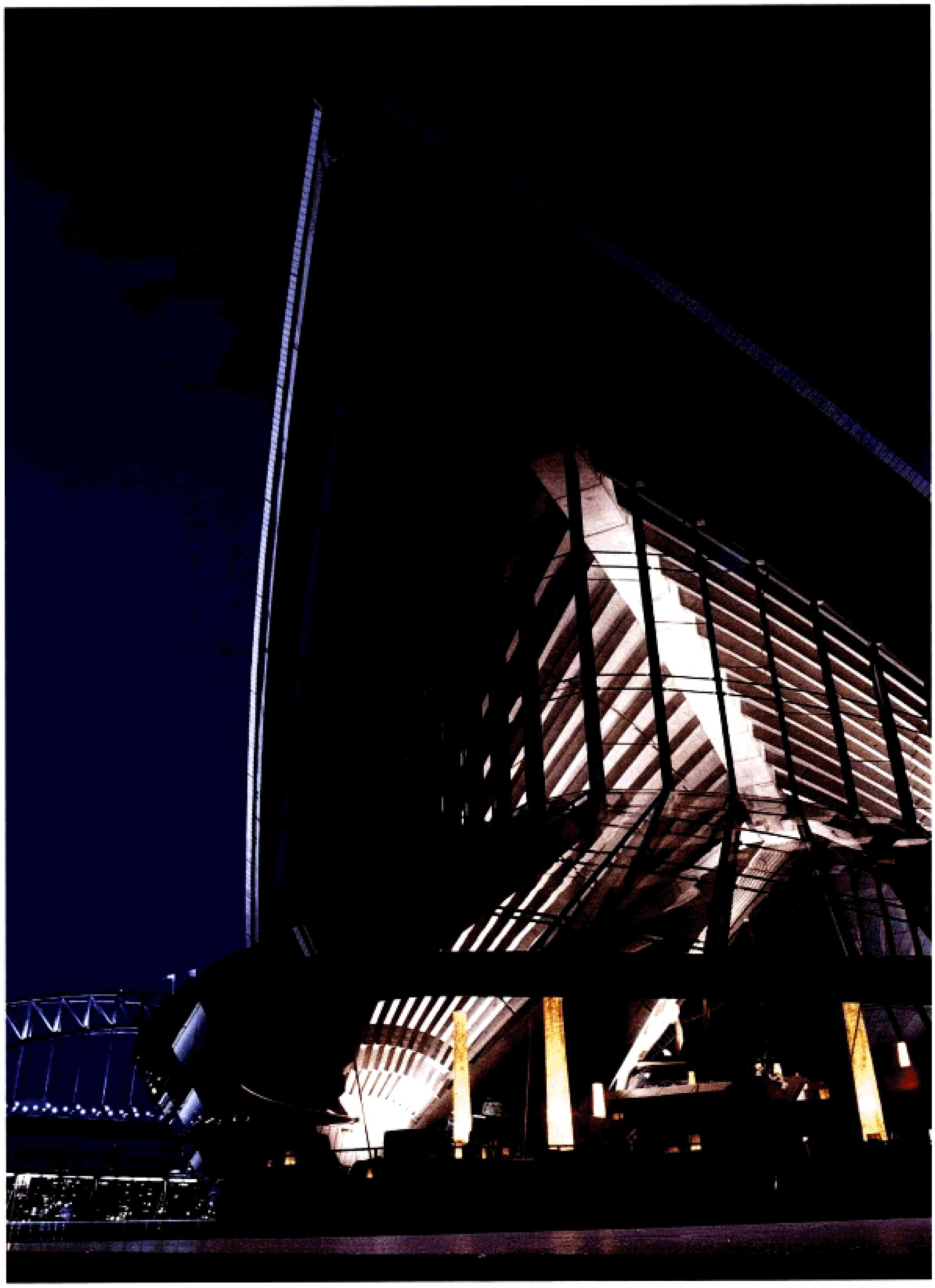
澳洲種植最廣的希哈品種，在1990年代又重新受到重視而復興；此品種因為在當地隨處可見，甚至有時會被權充當成釀製廉價白葡萄酒、氣泡酒以及酒精強化甜酒的基酒，不過，最後它還是被肯定為澳洲最傑出的葡萄品種，至少就紅酒品種而言是如此。

瑪格麗特河（Margaret River）一帶以及Coonawarra產區（參見340-341頁及350頁）可能特別適合栽種卡本內-蘇維濃，但基本上在1990年代，澳洲人已經不再相信來自法國的東西一定比較好了。現在，一些在澳洲頗具歷史的酒莊，也已經放棄使用Château一類的法國化用字。

澳洲的葡萄酒產業以彈性聞名，在21世紀初，全世界各地的葡萄品種都已經在澳洲境內聚齊一堂了。灰皮諾、維歐尼耶以及山吉歐維列都已經很普遍，目前酒農比較熱衷栽種的實驗性異國品種是Aglianico、Albariño、Fiano、Graciano以及Lagrein，也常常會將兩個不常見的品種混釀在一起。

可以理解的是，澳洲人相當以其文化認同為傲，他們有受到亞洲文化影響的有趣美食、有跟葡萄酒相關的特殊文化，也有「BYO」（bring your own：歡迎自行攜酒）的餐廳文化；有以厚紙板箱子隨便盛裝的便宜盒裝酒，也會在獲獎酒的瓶身上秀出令人眼花撩亂的獎章。

澳洲同時也是第一個帶頭大量使用「旋轉瓶蓋」的主要國家，無論紅酒或白酒都使用這種瓶蓋；而當初這股旋風是先從規模小得多的紐西蘭葡萄酒產業吹起的。



出口商或許會提供傳統的軟木塞或「旋轉瓶蓋」兩種選擇，不過澳洲大部分酒商以及極端重要的酒展評審都已經完全信服這種稱為「Stelvin」（以最知名的瓶蓋製造商「Stelvin」來代稱）的瓶蓋優點。

沒有別處比上圖更能代表今日雪梨的縮影：背景是Harbour大橋，而雪梨歌劇院裡創意獨具的Bennelong餐廳則供應品質絕佳的餐點與葡萄酒。Bennelong其實是一位原住民的名字，他是第一個對歐洲殖民者表示友好的「澳洲本地人」，他當時就住在歌劇院現址附近。







◄ 右邊兩張酒標是昆士蘭產區的兩支頂級酒，最左邊的酒標是yellow tail葡萄酒系列的其中一支酒，相當受歡迎，酒標並未標示產區；該系列還有一款酒於2004年榮獲釀酒大師大賞「Jimmy Watson Trophy」的澳洲最佳年輕酒款（Best young red）殊榮。

西澳 Western Australia

由西到東是本書的導覽方式，因此先從澳洲西部介紹起。以葡萄酒產量來說，西澳絕對不是全澳最重要的產區，其總產量不過占全澳洲的5%，但是就品質來說，就相當接近顛峰了；這裡的葡萄酒風格獨特、體裁較為輕盈，結合了果香的熟美，這樣的風味結合是澳洲罕見的。瑪格麗特河是澳洲西部最大的單一產區，可以參見341頁地圖。

首批到達西澳的歐洲殖民，幾乎都在新南威爾斯省的殖民開始釀酒時，也開始進行葡萄酒的釀製。從西澳省的首府伯斯（Perth）順河而上可抵Swan谷地，此地在1834年釀出第一個年份。這裡的夏季熱氣蒸騰，還有來自內陸的乾熱焚風，使這裡的溫度可飆高至攝氏38度長達數周之久，這樣的氣候使得此地最早的釀酒者認為釀製甜酒是唯一的出路。

不過，還是要等到1937年本地釀出第一批白梢楠品種白酒後，才讓西澳正式成為澳洲葡萄酒版圖的一部分。Houghton's White Burgundy（出口時，改名為Houghton's White Classic，以免因使用歐洲地名而引發爭議）成為澳洲的長銷冠軍酒，即使是在澳洲東部，這款酒也被認為品質穩定，物超所值。一開始，這款酒的色澤金黃且風味濃烈，後來才改釀成柔軟、清新、不甜但略帶蜂蜜香味的酒款，使用的主要葡萄是白梢楠，再加上Muscadelle、榭密雍及Verdelho等其他品種，最近還加入了夏多內葡萄；這支酒多年以來一直都是澳洲銷售最好的白酒品牌，而最令人驚訝的是，在瓶中熟成六至八年後，甚至還更好喝。

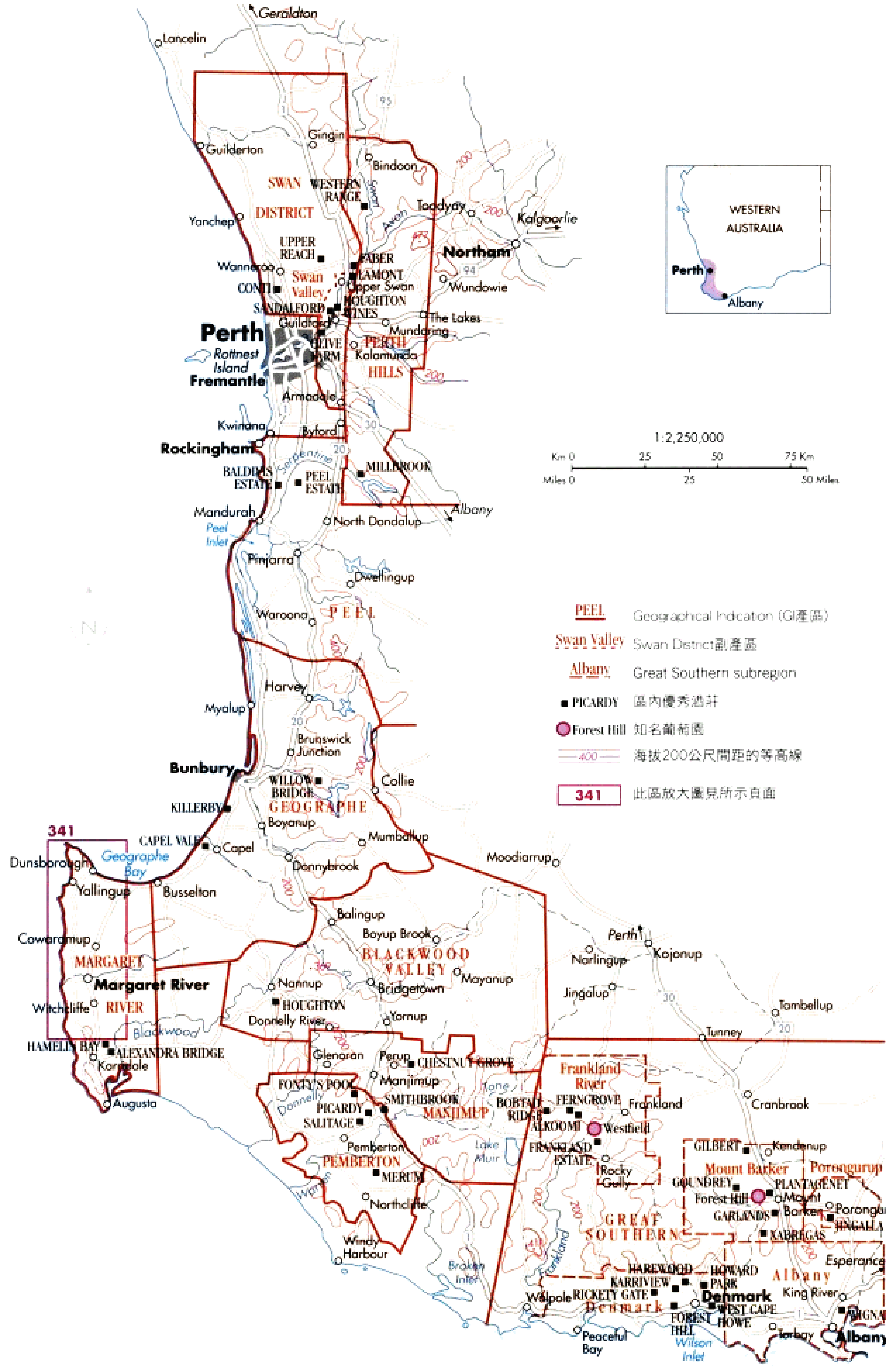
很難想像當初簡單的釀酒技術，竟然能夠在如此炎熱的氣候下釀出品質優秀的白酒。或許就是因為這樣，西澳人才在過了30年後才恍然了解到這塊廣闊無邊的大地，氣溫比較涼爽的地區其實蘊藏著更大的釀酒潛力。

在1960年代晚期，當西澳人開始尋找涼爽的釀酒之地時，選擇其實非常多，目前依然如此。在伯斯附近，還是有不少小型釀酒業聚集在比較炎熱的地區，夏季會讓人汗流浹背；不過往南邊的海岸過去，就能感覺到南極洋流以及吹上岸的西風，對於氣候調節影響很大。

在**Great Southern**這個產區，1960年代首先被注意到的是Mount Barker副產區，後來此區逐漸往外擴大，現在是整個澳洲最涼爽濕潤的地塊之一，甚至在五月時，還可見到有些葡萄還掛在葡萄樹上。

Plantagenet酒莊是此區釀酒的先驅，不過後來這裡也進駐了許多小酒農，其中多數都與大型的合約釀酒廠有合作關係。對澳洲人來說不尋常的是，Great Southern產區下面還細分出幾個副產區：Albany、Denmark、Frankland River、Mount Barker以及Porongurup。

Mount Barker副產區的強項是酒質細膩的麗絲玲白酒，以及一些迷人、帶些胡椒味的希哈紅酒。要提醒讀者注意的是，阿得雷德丘（Adelaide Hills）也有Mount Barker的地名，千萬不要弄錯。



Forest Hill葡萄園是西澳葡萄酒產業的一個歷史里程碑，闢建於1966年，最近重新復甦，並供應Denmark鎮一家同名廠房的釀酒所需。至於Goundrey酒莊則在一連串的快速併購下，目前已經成為Constellation集團的一份子。

沿岸的Denmark副產區濕度更大，但通常也較暖和。在這個副產區有許多小規模的葡萄園，種植的都是比較早熟的葡萄品種，看來最有希望的是黑皮諾及夏多內品種，不過梅洛的成果也不錯。著名的釀酒師John Wade以及財力堅強的Howard Park製酒公司都建廠於此。

Albany副產區是此區人口較為集中的地方，也是西澳第一個歐洲殖民地。希哈及黑皮諾在此地都適應得不錯。Porongurup副產區則以許多品質頗佳的細膩麗絲玲白酒及黑皮諾紅酒為傲，不過這都是早些年的情況了。

1990年代末期是Frankland River副產區的鼎盛期，主要原因是賦稅優惠。這個位於Mount Barker西邊的內陸副產區，現在擁有Great Southern產區中最大的葡萄種植面積（還有400公頃的橄欖樹園



南極海拍擊著Albany產區南邊的峽灣（Isthmus Bay），這裡直接承受南極洋流的冷涼影響，反映在Great Southern產區南邊的產酒風格，例如Plantaganet酒莊的麗絲玲白酒就風味明顯，其酒標如下。

區)、不過酒莊數量倒是不多。設廠不久的Ferngrove是目前規模最大的一家酒莊，Alkoomi酒莊則以白蘇維濃單一品種酒建立名聲（也生產橄欖油）；Frankland Estate酒莊的強項是麗絲玲白酒，以及一款名為Olmo's Reward的波爾多型態的紅酒，酒款名稱是為了表揚一名加州教授，據說他在1950年代就聲稱此區是個適合的葡萄酒產區。

至於Westfield葡萄園則長期供應葡萄給Houghton酒廠，以釀製品質優良的Jack Mann紅酒，不過Great Southern的產區名稱並未標示在酒標上，但這種情形相當常見。

介於本區及印度洋岸的瑪格麗特河產區之間的地帶，遍植著葡萄樹。最值得注意的兩個副產區是Manjimup及Pemberton，**Manjimup**副產區氣候較溫暖，比較不受南極洋流的冷涼影響，這裡的Chestnut Grove酒莊釀出一些細緻的Verdelho單一品種酒。甚至在更為內陸的Perup附近也有葡萄園。在**Pemberton**副產區，Picardy 及Salitage等酒莊主要專注在布根地品種酒的釀製，已經有些不錯的成就，反倒是Smithbrook酒莊卻以梅洛品種來取代黑皮諾。

在日益擴張的**Geographe**產區，現在最重要的區塊是介於Bunbury港及Busselton鎮之間的沿岸長條地帶，主要由Capel Vale酒莊掌控大部分的生產。如同瑪格麗特河產區，這裡的氣候也深受印度洋影響，但本區土壤卻肥沃許多，尤其是稱為Tuart Sands的灰色砂質特殊土壤。

Donnybrook酒莊附近的內陸地區，夜間涼爽，頗有發展潛力；而在北邊的Willow Bridge酒莊，許多葡萄品種都能在此生長良好。**Blackwood Valley**產區主要位於Geographe與Manjimup這兩個GI產區之間，但卻飽受不含鹽分的灌溉水源不足之苦，也因為水源不足才讓澳洲的這塊角落暫時停下擴張腳步。西澳的地下水源含鹽量一向偏高（土地濫墾的結果），要解決灌溉問題，恐怕只有興建水壩一途了。



◀ 左邊這三張酒標是西澳州生產的三支細緻好酒，所使用的釀酒葡萄品種非常多樣，也顯示出西澳西南角地區「中氣候」的多樣化。Jack Mann酒款屬波爾多型態，需要較高的熟度要求；而黑皮諾酒款的細膩則與布根地差不多。

瑪格麗特河
Margaret River

這是西澳最著名的葡萄酒產區，澳洲少有其他地方能像這裡一樣蒼翠，也少有地方能有如此宏偉壯觀的紅桉及大葉桉森林，間有五彩鳥兒飛越，袋鼠蹦跳而過。海浪往復拍打岩岸，還可眺望不遠處的葡萄園，編織出一幅人間天堂景色。遊客似乎都會頷首同意。

此區的首批釀酒出現在1970年代早期，先由Vasse Felix酒廠領軍，接著有Moss Wood及Cullen酒莊加入，就如澳洲葡萄酒傳統，這三家酒莊全都由醫生所創建。很快地，葡萄酒評論家就確認了此地葡萄酒的優秀品質，卡本內-蘇維濃品種尤其傑出。Sandalford酒莊原是Houghton酒莊在Swan Valley產區的競爭對手，在此區建廠後擁有一大片葡萄園區。來自加州的Robert Mondavi也對此區充滿熱情，進而促使Denis Horgan在此建立企圖心旺盛的Leeuwin Estate酒莊，並很快就以脂滑美味的高品質夏多內白酒闖出名號；而Leeuwin Estate酒莊的年度戶外音樂會也是舉世聞名。

今日，在這塊土質變化多端的產區有超過100家酒莊及60名酒農，其中又以比較貧瘠的紅色壤土最適合種植葡萄樹。要說瑪格麗特河產區有何氣候問題的話，就只能怪來自美麗印度洋的影響，讓本區冬季溫和到葡萄樹有時無法獲得真正的冬眠來調養生息。春天的多風也使春季的開花授粉受到影響，使得產量降低，但這也是瑪格麗特河產區核心地帶葡萄酒風味濃郁的主要原因。夏季則溫暖而乾燥，由於有稱為Fremantle Doctor的午後海風調節，氣溫不至於太悶熱。有時到了二月時節，本區的葡萄就可採收了。

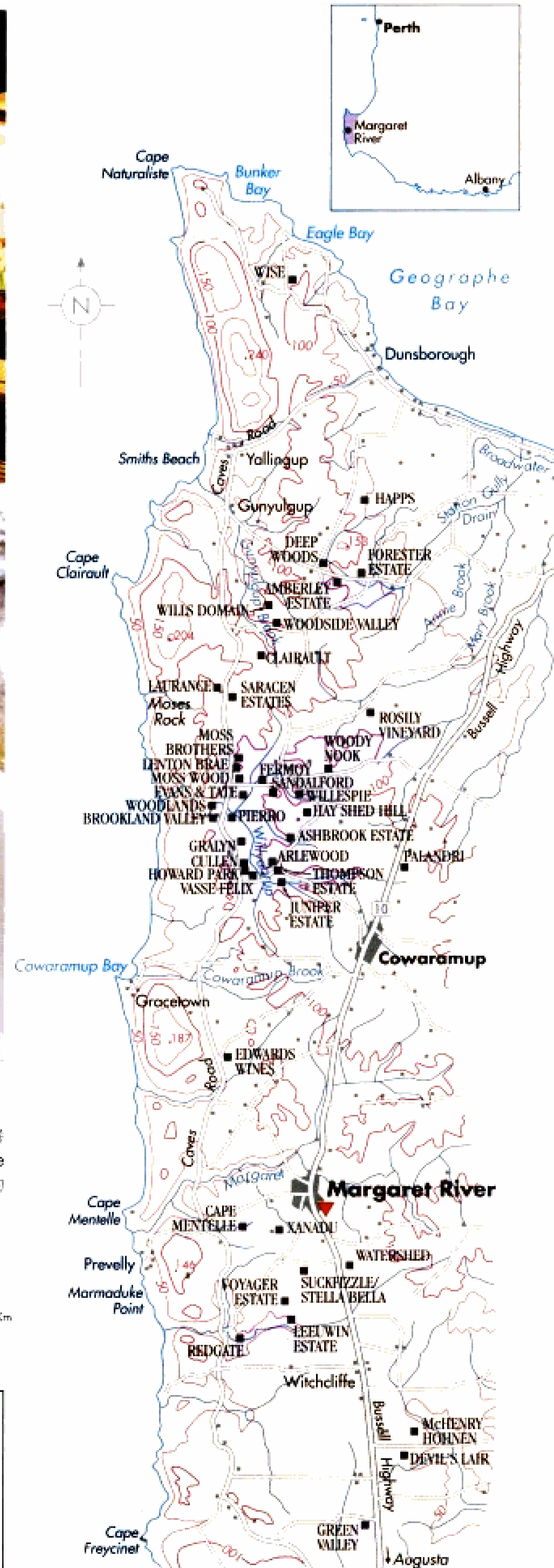
Willyabrup谷地是卡本內-蘇維濃品種的核心種植區，種植面積很廣，現在甚至往南越過瑪格麗特河鎮之後，一路再延伸到南邊海岸；而到了這裡，南極海的影響就大過印度洋了。這個地圖上的南半部分雖然是經典的白酒產區，但是Suckfizzle、McHenry Hohnen以及其他酒莊卻紛紛展現了此區也是釀製優質紅酒的地方。

在Willyabrup北邊，葡萄種植面積也擴大了，這裡的氣候較為溫和，而更內陸的Jindong產區，則有Evans & Tate酒莊大魄力地闢建了一大片的酒莊。最近幾年來，瑪格麗特河產區吸引了許多外來的投機客，反而讓那個因為興趣而釀酒的美好年代日漸遠離了。

瑪格麗特河產區的名聲是建立在卡本內-蘇維濃這個葡萄品種上，就如同波爾多、義大利博給利、那帕谷以及石灰岩海岸（Limestone Coast，詳見349頁）等其他西岸產區一樣，都能自然而然地將每一吋陽光都轉化成優質且值得長期儲存的世界級紅酒。瑪格麗特河產區的卡本內-蘇維濃頂級酒款，兼具細膩度及熟成度；不過大部分酒莊也會混釀波爾多型態的葡萄酒，通常使用的是卡本內及梅洛品種，而此種類型的紅酒則以Cullen酒廠為最佳代言人。







雖然瑪格麗特河產區偏愛卡本內-蘇維濃這個葡萄品種，但也沒有拒絕希哈品種，而且兩者的重要性幾乎一樣，這裡的希哈帶有白胡椒味，相當開胃好喝，風格有些類似重量感減半的巴羅沙谷希哈酒款。夏多內也在這裡表現傑出，除了Leeuwin Estate酒莊外，Pierro、Moss Wood以及其他酒莊也都有不錯酒款。榭密雍以及白蘇維濃兩品種混釀成的白酒也為此區爭取了國內外的良好聲譽，入口活躍，帶有熱帶水果風味。其他葡萄品種也開始引進本區種植並被嚴謹以待，擴展速度則一如其他澳洲產區。

伯斯市居民經常掛在嘴邊的一句話是：「出城後，最近的好餐廳在新加坡。」但現在情況不同了，幸虧有像Leeuwin Estate這樣的酒莊，努力地讓瑪格麗特河產區成為吸引觀光客造訪的旅遊聖地。

1:350,000

Km 0 — 5 — 10 Km

Miles 0 — 5 Miles

瑪格麗特河產區氣象觀測點：瑪格麗特河鎮 ▼

緯度／海拔：33.57˚／90公尺

一月平均氣溫：20.4℃

年平均雨量：1,150公釐

三月採收季雨量：25.4公釐

主要種植威脅：風、鳥

主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、希哈、夏多內、榭密雍、白蘇維濃

■CULLEN 區內優秀酒莊

▭ 葡萄園

—100— 海拔50公尺間距的等高線

▼ 氣象站所在位置



1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

◀瑪格麗特河產區是聲名顯赫的澳洲葡萄酒產區，雖然面積不大，但是已經有貴族式的代表性酒莊，如左列所示；釀出最左邊三支酒的酒莊，當初都由愛酒成癡的醫生所創建。

南澳：巴羅沙谷 South Australia: Barossa Valley

南澳之於澳洲，就如同加州之於美國，都是葡萄酒之州。南澳的葡萄採收量也愈來愈多，所有最重要的葡萄酒以及葡萄樹的研究機構都設在此地。阿得雷德是南澳省的的首府，四周遍地都是葡萄園。自首府往東北方開車55公里，便可到達「澳洲的那帕谷」：放眼都是葡萄園的巴羅沙谷產區。巴羅沙谷當初是由來自Silesia地區（目前屬波蘭領土）講德語的移民所創建，他們的凝聚力強，天性刻苦耐勞，目前仍在巴羅沙谷講著德語，吃著德國臘腸。

巴羅沙谷是澳洲最大的優質葡萄酒產區，順著North Para河而上，周邊近30公里全部都種滿了葡萄樹，然後往東蔓延至下一個谷地艾登谷（Eden Valley，見右頁），地勢從海拔230公尺的Lyndoch鎮，一直爬升到東邊巴羅沙山脈的550公尺。整個巴羅沙區涵蓋了這兩個相連的葡萄酒產區，所以如果酒標上只寫明「Barossa」，這支酒有可能是由艾登谷以及巴羅沙谷的葡萄混釀而成。

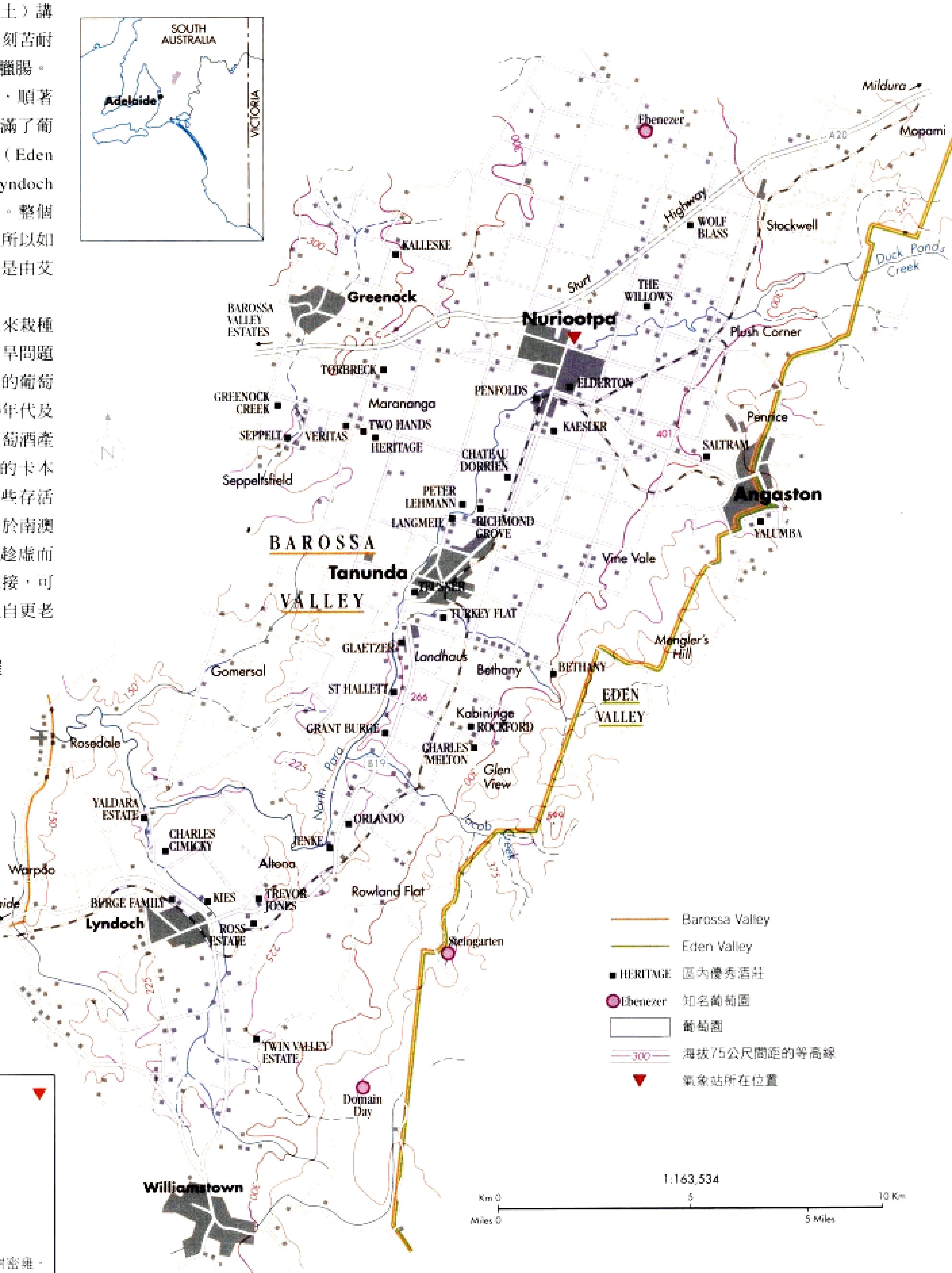
巴羅沙谷的夏季炎熱乾旱，必須引水灌溉來栽種葡萄樹，由於水分蒸發速度極快，要解決乾旱問題愈來愈困難。傳統上，未經整枝及未經灌溉的葡萄樹才是此區常態；而且或許部分要感謝1970年代及1980年代早期的一場刻意抑制：當時澳洲葡萄酒產業捨去巴羅沙老藤希哈，而改種比較流行的卡本內-蘇維濃，當初被棄置不顧的希哈老藤有些存活至今，部分樹齡甚至可以上溯至19世紀。由於南澳的海關管理極度嚴格，讓根瘤蚜蟲病無法趁虛而入，也因此這裡的葡萄樹都不需經過砧木嫁接，可以直接種到土裡面，而且多數葡萄藤都是取自更老的葡萄樹。

這樣的葡萄樹藤才能釀出特色獨具的巴羅沙谷希哈紅酒，並躋身為全世界最知名的葡萄酒風格之一，濃郁集中、豐盛、透著巧克力及香料風味，風格外放有如香氛精華液般迷人，也能油潤光亮如高酒精濃度的藥草酒。

在熾熱的烈陽下，葡萄不僅成熟快，且常常在採收之前，葡萄的酸度就急劇降低，不過目前對此現象已經有所自覺，有些酒莊會較早採收，以獲得清新香氣及良好的酸度。

然而，也有一些巴羅沙谷的釀酒者會加入單寧及酸度，這種類型的酒年輕時必定扎實而豐滿，勁道強。相反的，在波爾多，酒莊通常會採用發酵後的長時間泡皮，以萃取更多顏色及單寧；而巴羅沙谷的紅酒則是在美國橡木桶中完成酒精發酵，讓酒款更加甜美及順滑。不過就像前面所說的，澳洲的釀酒業一向很有彈性，所以已經開始有酒廠使用法國的橡木桶來培養他們超熟的葡萄了。

另外一個流行的釀酒潮流，則是讓希哈與維歐尼耶白酒葡萄一同發酵，好增加香氣且穩定酒色；這個方式目前全澳洲都採用，但以此地最為常見。



巴羅沙谷產區氣象觀測點：Nuriootpa鎮

緯度／海拔：34.29°／274公尺

一月平均氣溫：21.1°C

年平均雨量：501公釐

三月採收季雨量：25.4公釐

主要種植威脅：旱災

主要葡萄品種：希哈、卡本內-蘇維濃、果格那希、榭密雍、夏多內

純粹以規模而論，巴羅沙谷主要還是掌控在國際大集團的手中。舉啤酒公司Foster為例，旗下就擁有Penfolds酒廠（旗艦酒款Grange，是以全南澳的葡萄酒在巴羅沙谷混釀而成）、Wolf Blass酒廠以及其他廠牌。

法國茴香酒的製造商Pernod Ricard則擁有老牌的Orlando酒廠，旗下最著名的酒款系列是Jacob's Creek，以Rowland Flat鎮附近的一條小溪命名。Yalumba酒莊是目前最大的家族式公司，在巴羅沙谷及艾登谷邊界地帶的Angaston產區建廠。

此外，本區還有其他大大小小的家族式酒莊，例如在1980年代獨力挽救巴羅沙谷老藤希哈品種酒聲譽的Peter Lehmann（不過，他的這家酒莊最後還是在1993年被瑞士的Donald Hess公司併購），除此之外還有一群年輕又具理想的釀酒師，他們以買進的葡萄釀製每年不過幾百箱的酒款，而且都是利用周末不在大企業上班的時間來釀製。

此地也可以見到較老的格那希（酒精潛力含量更高）及慕維得爾（南澳稱為Mataro）兩個品種。以這兩種葡萄再加上無處不在的希哈品種所調和而成的酒款，當地通稱為「GSM」，深受澳洲民眾歡迎。

有一些巴羅沙谷的榭密雍無性繁殖系的葡萄皮偏粉紅色，甚至比夏多內葡萄還要常見，可以釀出非常豐美的白酒。卡本內-蘇維濃若是種在深棕灰的良好土壤上，表現相當優異；而希哈葡萄照顧上較不費心力，但夏季前後是重點時期，最好種植在谷地裡的黏土及石灰岩地上。

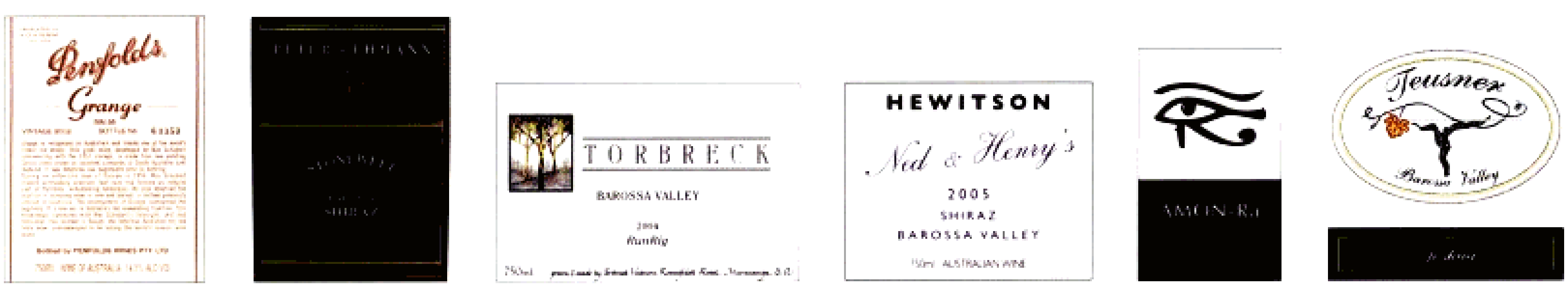
有些頂級的希哈紅酒產自巴羅沙谷東北邊的Ebenezer葡萄園區附近，這裡的希哈老藤不需灌溉，而且能釀出風味最複雜的酒款。不過，此區的多數葡萄園大都屬於酒農所有而不是酒莊，因此在葡萄的收購價格及葡萄品質之間存在著某種緊張關係。

要在這裡釀出好酒的要訣在於，釀酒者可以拿到低產量老藤所結出的葡萄，至於山谷內各區塊的地理差異反而不是主要影響因素。這些可敬的葡萄老藤終其一生幾乎全由同一家族所栽培照顧，而這些老樹多半隱藏在密處，每周湧進谷地的觀光客通常無緣一窺其貌。



▼巴羅沙谷的幾款頂尖好酒如下。2001年時，Grange酒款已經從Nuriootpa鎮移到阿得雷德近郊的Magill去釀製，2001年是唯一一個全以巴羅沙谷葡萄釀製的年份。

珍貴的希哈老藤堪稱是巴羅沙谷的招牌特產，事實上，全世界如此數量的希哈老藤也只有在這裡才可找到。其濃縮的葡萄原液是本區所有釀酒者夢寐以求的。上圖為St Hallett葡萄園裡的希哈老藤。



艾登谷 Eden Valley

相對於巴羅沙谷較低的地勢，艾登谷則位於美麗的高地地區。區內的葡萄園散布在岩丘、泥土路及尤加利樹的林木間。就歷史脈絡來說，這裡其實是巴羅沙谷東邊的延伸。陸軍上尉Joseph Gilbert早在1847年就在這裡闢建了Pewsey Vale葡萄園，這塊葡萄園目前屬於Angaston地區的Yalumba酒莊所有，該廠對於發展艾登谷裡的麗絲玲葡萄著力甚深。

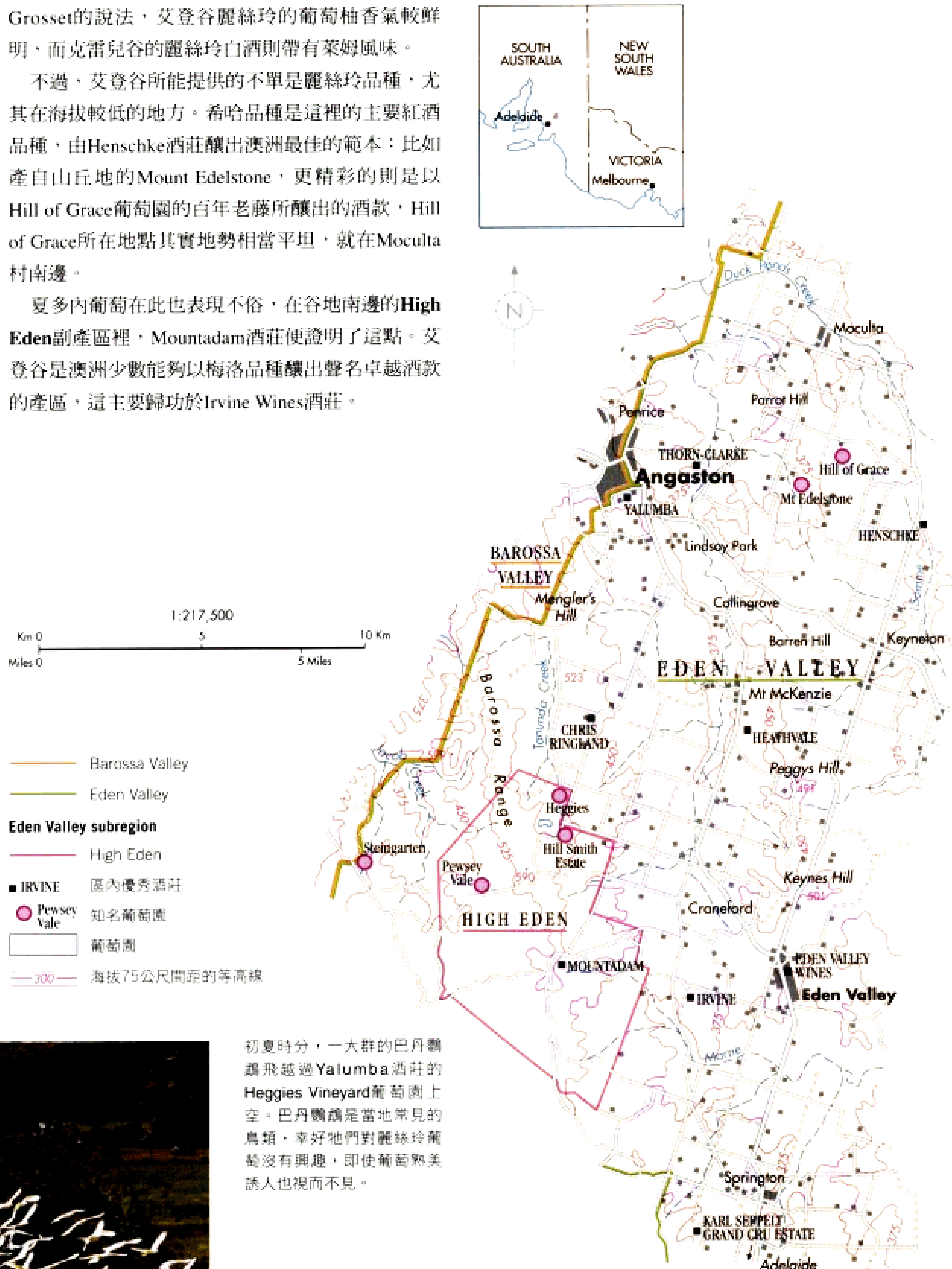
當現代需求轉向餐酒而不是舊時的酒精強化甜酒時（Yalumba酒廠還有許多此類甜酒的珍藏，不過該廠在1993年已經將甜酒釀製部門賣掉了），奇怪的是，反而是麗絲玲品種在巴羅沙谷的表現最好。當初Silesian地區的德裔移民也將他們對麗絲玲品種的喜愛一起帶了進來，而酒農也發現，當他們愈往東邊的山地移動，所釀出來的麗絲玲白酒果香就愈豐富，單寧愈細緻爽脆。

1960年代早期，就在Yalumba酒莊將釀製麗絲玲的重心從比較溫暖的巴羅沙谷轉移到艾登谷時，Colin Gramp（其家族直到1971年都還擁有Orlando酒莊）也在一處頁岩山頂上開墾出一塊葡萄園，這塊連公山羊都難以立足的葡萄園就稱為Steingarten，從此就為澳洲的麗絲玲白酒開創出了一個新局面。直至今天，這座葡萄園還是Jacob's Creek酒廠旗下主要酒款的釀酒來源，酒的儲存潛力也非常好。

艾登谷另一款值得注意的麗絲玲白酒是Mesh，這是由Yalumba酒莊及南澳克雷兒谷（Clare Valley）的首席釀酒師Jeffrey Grosset共同合作生產的一款酒。Mesh一開始便以旋轉瓶蓋裝瓶，企圖表現出艾登谷麗絲玲白酒早熟卻強勁的特色。艾登谷麗絲玲白酒在最好的情況下，年輕時會有花香及礦石味；而就像克雷兒谷一樣，艾登谷麗絲玲白酒在瓶中熟成幾年後，會發展出特殊的煙燻氣味。依據Grosset的說法，艾登谷麗絲玲的葡萄柚香氣較鮮明，而克雷兒谷的麗絲玲白酒則帶有萊姆風味。

不過，艾登谷所能提供的不單是麗絲玲品種，尤其在海拔較低的地方。希哈品種是這裡的主要紅酒品種，由Henschke酒莊釀出澳洲最佳的範本；比如產自山丘地的Mount Edelstone，更精彩的則是以Hill of Grace葡萄園的百年老藤所釀出的酒款，Hill of Grace所在地點其實地勢相當平坦，就在Moculta村南邊。

夏多內葡萄在此也表現不俗，在谷地南邊的**High Eden**副產區裡，Mountadam酒莊便證明了這點。艾登谷是澳洲少數能夠以梅洛品種釀出聲名卓越酒款的產區，這主要歸功於Irvine Wines酒莊。





初夏時分，一大群的巴丹鸚鵡飛越過Yalumba酒莊的Heggies Vineyard葡萄園上空。巴丹鸚鵡是當地常見的鳥類，幸好牠們對麗絲玲葡萄沒有興趣，即使葡萄熟美誘人也視而不見。

▼雖然最左邊的麗絲玲白酒是艾登谷最具特色的葡萄酒，但是此區也產有全澳洲最令人迷戀的希哈葡萄酒；這支酒是Henschke酒莊以墾闢於1860年代的Hill of Grace葡萄園的葡萄釀成。Irvine酒廠的梅洛紅酒，則是澳洲少數聲名獨具的梅洛酒款。



克雷兒谷 Clare Valley

在克雷兒谷如田園詩歌的景色裡，麗絲玲品種在這個巴羅沙谷的最北境適應得更好，甚至勝過於艾登谷的表現。不過，克雷兒谷更獨特的地方是，這裡不僅能釀出麗絲玲品種的一種典型風格，甚至能以希哈及卡本內-蘇維濃品種釀出世界級的酒款。

克雷兒谷其實是由南北向的多條狹窄山谷所構成，位於一高聳的臺地上，每條峽谷的土壤類型都不一樣。在此區南邊中心地帶的Watervale村及Auburn市之間，被視為是麗絲玲品種的主要種植核心，這裡的土質是著名的石灰岩紅土（terra rossa，見350頁），但再往北走幾公里到Polish山丘附近，岩石的質地變軟很多，紅色的壤土就覆蓋在黏土層上面。

克雷兒谷北邊的地勢較開闊，會受到從Spencer灣吹來的西風所影響；而在Watervale村南邊，則有來自St Vincent灣的涼爽海風。克雷兒谷面積只有巴羅沙谷的三分之一，不過海拔較高，天候也比較極端。這裡的涼爽夜晚有利於酸度的保持，許多年份都不需要澳洲釀酒時慣常採用的加酸調整。

克雷兒谷的釀酒師，與知名度較高、遊客也較多的巴羅沙谷一直都存在著一種競爭關係。兩個產區的歷史一樣久，1840年從英格蘭來的John Horrocks在克雷兒谷種下第一批葡萄樹，接著又有流亡至此的路德教派Silesians人接手葡萄的種植（Polish山一名也源自於此）。

克雷兒谷似乎自成孤立的一區，而當地的酒莊也自豪於不與流行為伍，不隨大公司的政策起舞。其中與大集團有關聯的，只有Hardys大廠旗下的Leasingham酒莊（同樣隸屬Constellation集團），以及目前屬於Foster集團的Annie's Lane酒廠。這裡比較像是腳踏實地的務農之地，酒莊的規模小且彼此的關係緊密。他們是全澳洲第一個同意採用旋轉瓶蓋的產區，以便保留麗絲玲白酒裡的冷冽純粹果香。

以下這幾家釀製麗絲玲白酒的傑出酒莊，讓克雷兒谷麗絲玲白酒在澳洲國內自成一格，包括Grosset、Kilikanoon、Tim Knappstein（TK Wines）、Leasingham以及Petaluma（也擁有Knappstein Wines酒莊）。這裡的麗絲玲白酒結構堅實而不甜，年輕時甚至有些粗獷，但常常潛藏萊姆風情，且在幾年的瓶中熟成之後，會轉換出燻烤風味。這樣的酒款最適合用來搭配澳洲著名的無國界料理。

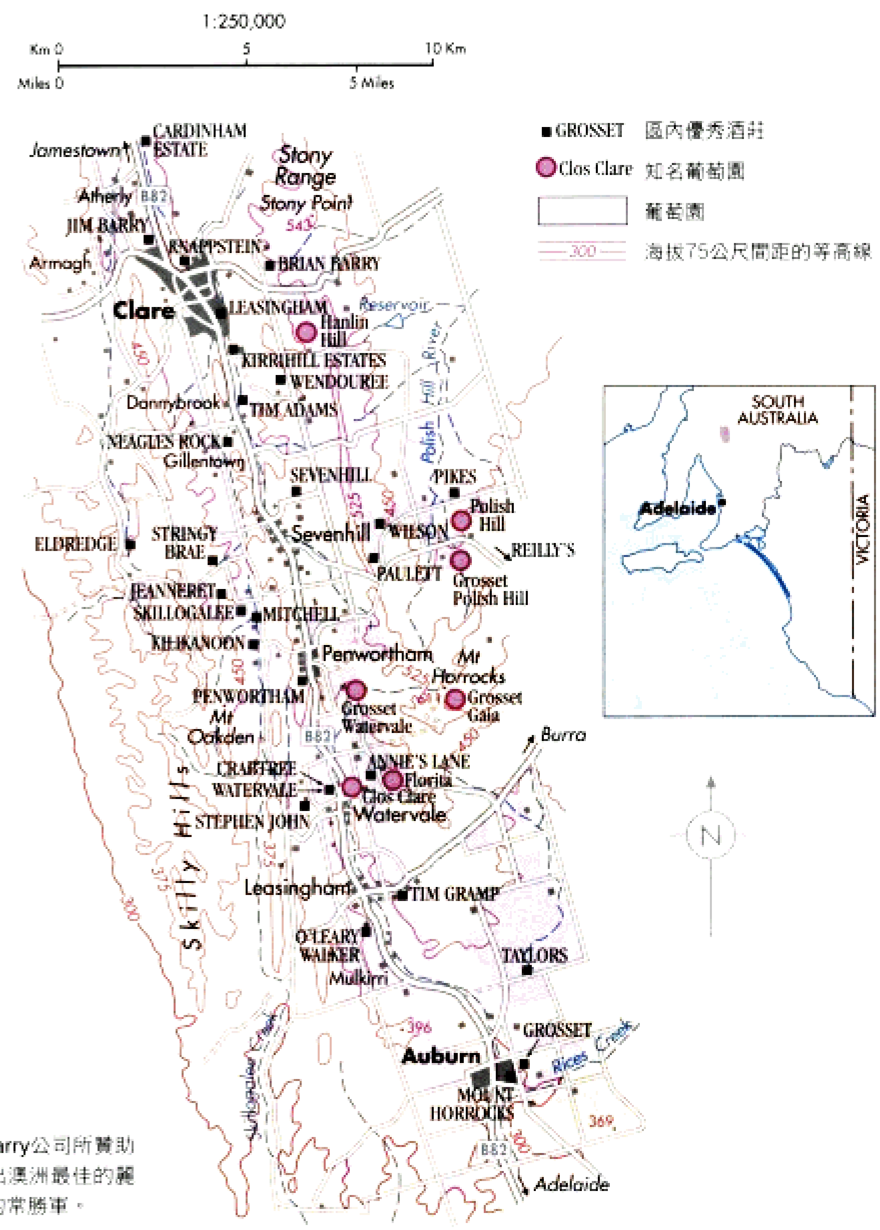
這裡也生產帶有甜熟李子風味、特別多酸、多單寧的偉大紅酒，因此引發了這樣的討論：究竟希哈或卡本內-蘇維濃品種，哪個才是最佳的克雷兒谷紅酒品種？Jim Barry、Grosset、Kilikanoon、Leasingham以及Skillogalee等多家酒莊所釀製的希哈及卡本內-蘇維濃最為迷人且具說服力；而原創力豐富的Wendouree酒莊，所生產的紅酒似有果肉可以咀嚼，風格特出。



Grosset酒莊的波蘭山葡萄園裡有許多板岩，與德國的摩塞爾谷地頗為類似，這或許可以解釋麗絲玲品種為何要種在這裡，就像在摩塞爾谷地一樣，克雷兒谷的麗絲玲白酒也需要較長的熟成時間。



▲The Florita葡萄園目前由Jim Barry公司所贊助種植，在Leo Buring的品牌下釀出澳洲最佳的麗絲玲白酒之一，是許多重要酒展的常勝軍。



麥克雷倫谷及周圍地區 McLaren Vale and Beyond

依據Fleurieu半島而命名的整個Fleurieu區，從澳洲的葡萄酒之城阿得雷德向西南延伸，經過麥克雷倫谷及Southern Fleurieu，直抵Kangaroo島，此區遊客日見增多且以美食著稱。此區也往東南延伸，而包括了Langhorne Creek以及Currency Creek這兩個產區（詳見336頁地圖）。當這裡的葡萄酒產業炒熱起來，我們可以預期到**Kangaroo島**的葡萄酒產也會逐漸興盛，法國的「飛行釀酒師」Jacques Lurton也來到此地，成為此島最著名的產酒者；至於**Southern Fleurieu**產區，則吸引了Petaluma酒廠的優秀前釀酒師Brian Croser來此創造新頁。

不過到目前為止，Fleurieu區裡最重要、歷史最悠久的葡萄酒產區則是**麥克雷倫谷**，這裡與阿得雷德的交通相當壅塞，高速公路只在早晨開放單向通行，下午則開放另一方向通車。

John Reynell（Château Reynella酒莊就以他命名）早在1838年便在南澳植下當地的第一批葡萄樹，而麥克雷倫谷目前依舊有許多極老的葡萄樹藤，有些甚至超過百歲。在那世代交替的歲月裡，該廠的紅酒及酒精強化甜酒都相當受到尊崇，而John Reynell原來建造的地下酒窖現在則成為見證澳洲酒業的里程碑；目前，這裡則成為歷史同樣久遠的Thomas Hardy & Sons酒莊（現在屬於全球最大的Constellation葡萄酒集團的一份子）以及Tintara酒莊（被原來的Thomas Hardy酒莊於1876年併購）的總部。

Ryecroft 酒莊（1888年創建）以及Amery葡萄園（1890年被Kay Brothers併購）都位於覆蓋壤土的石灰岩及含鐵質岩脊上面，占據了Fleurieu區北部的重要位置。在整個麥克雷倫谷裡，土質變化非常之大，葡萄酒的品質及風格也是如此多變。

在Blewitt Springs葡萄園區的周遭，深厚的砂土下是黏土，能產製出最佳的黑格那希葡萄；而東邊的Kangarilla產區則比麥克雷倫谷容易生產出更優雅及更堅實的希哈葡萄。在麥克雷倫谷小鎮之北，表土較為淺薄，因而葡萄產量少但風味卻更集中。而該鎮南方的Willunga產區，因為海洋氣候的影響依舊明顯，所以能夠種植較為晚熟的品種。

對葡萄樹來說，很難找到比這沿海氣候區更適合的氣候了，這是位於Mount Lofty山嶺及溫和海洋之間的一條狹長地帶。這裡的生長季節長而溫暖，空氣流通可避免霜害，而且約有20%的葡萄園在這個水源供給愈來愈短缺的地區不需灌溉也能生長良好。海洋帶來部分冷涼影響，特別是午後的海風，有助於葡萄保有酸度。靠著低產量的無性生殖系，有些葡萄園甚至可以長年生產出高品質的白蘇維濃葡萄酒。

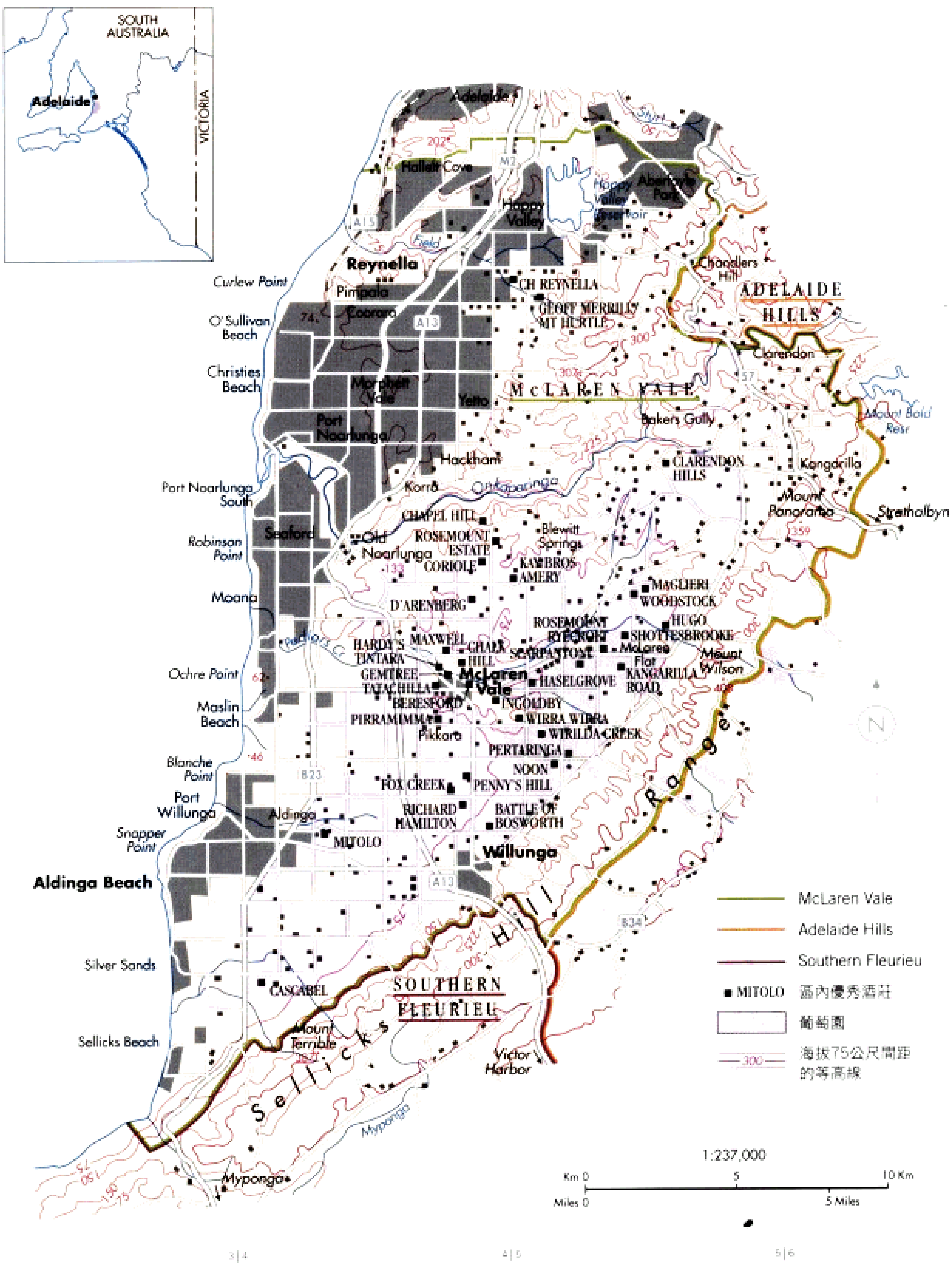
一般酒客都對麥克雷倫谷口感順滑的迷人紅酒頗具信心，最常見的是老藤的黑格那希、希哈、卡本內-蘇維濃，不過最近梅洛也有極優秀的表現。Chapel Hill、d'Arenberg、Pirramimma、Tatachill、Wirra Wirra以及Woodstock等酒莊都是箇中翹楚。此外，Coriole以及Kangarilla Road酒莊則證明了，其實山吉歐維列及金芬黛葡萄也在此適應得不錯。

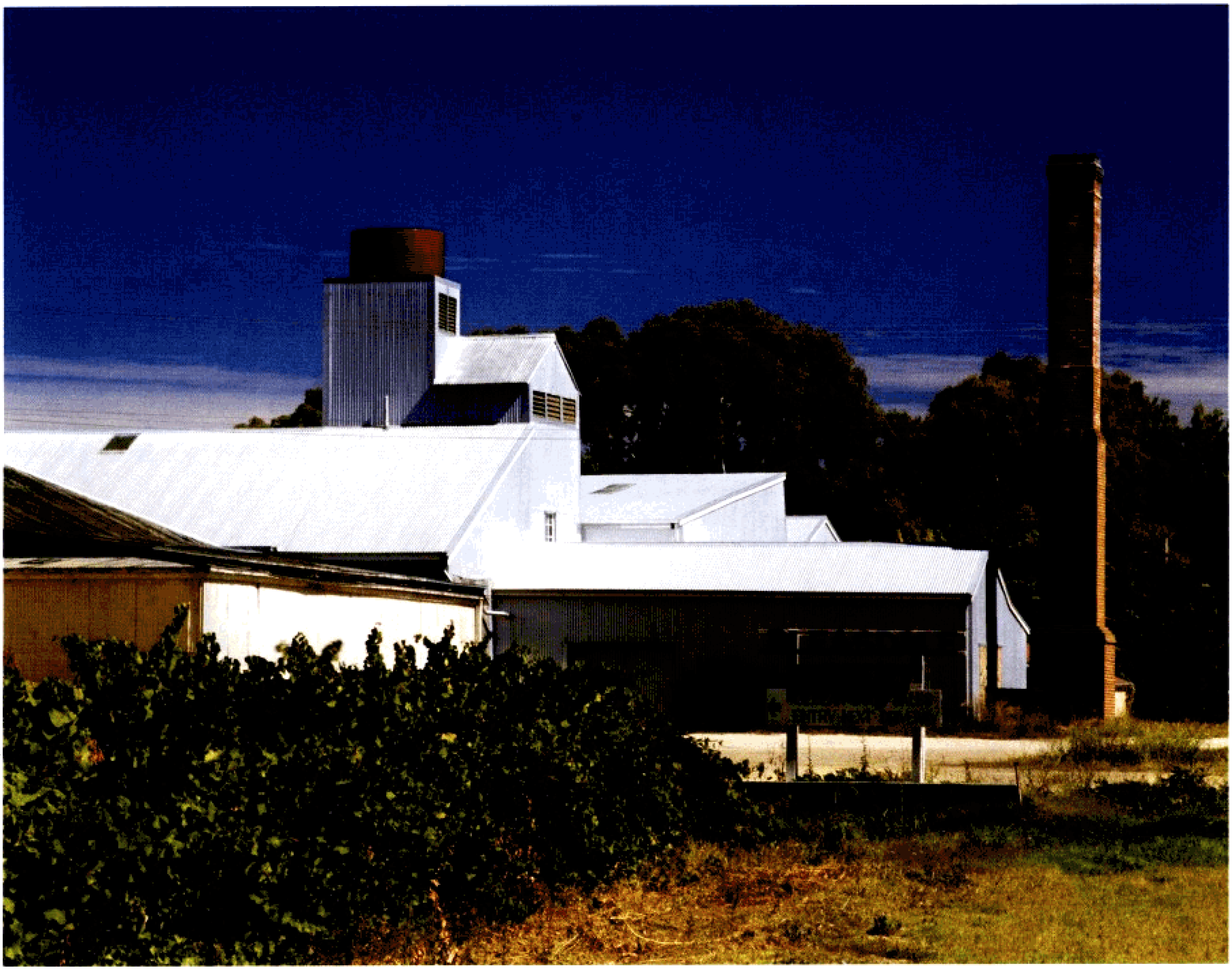
麥克雷倫谷裡至少有80家酒莊，不過半數以上的葡萄都銷往外地，最遠甚至可達獵人谷（Hunter Valley），都用來混調，以增加酒的豐腴度及重量感。據說，麥克雷倫谷的希哈葡萄可以賦予葡萄酒一種摩卡咖啡的香氣及溫暖的泥土風味。

若要挑出麥克雷倫谷郊區葡萄園的缺失，那就是有些貪產的種植者不照正統的「高登法」進行整枝，而以「雙高登」，甚至「三高登」的方式來增加產量，而且還是種植在平坦的沃土上。近來位於本區東南部的平坦土地上，已經避免了這樣的災難，不過有些是往上種在Sellicks山麓上，可俯視海岸。這裡的葡萄熟得較快，常帶有略微香料風味。採收自二月便開始了，不過黑格那希、慕維得爾等晚熟品種會讓採收一直持續到五月份。

Langhorne Creek產區可能是南澳酒區的最大祕密，或許有人並不認同；此區的產量並不輸給麥克雷倫谷，但這裡所產製的酒款只有五分之一掛上了Langhorne Creek的名稱。

這裡大部分的葡萄酒都被大公司購去作混調，且幾乎都乾脆在此建立大型酒廠，以利用這裡的希哈及卡本內-蘇維濃品種濃郁而豐美的口感。一開始時，這裡的葡萄園還會利用Bremer及Angas這兩條河流來灌溉，但每年冬末都會氾濫成災的這種不穩





定水源卻限制了葡萄園的擴張。

直到1990年代早期，少數的種植者取得執照，可從Alexandrina湖（位於水量豐沛的墨雷河口）輸送水源至葡萄園灌溉，Langhorne Creek才真正快速發展起來。

較老的葡萄樹通常比較靠近河岸，其中包括了原來屬於Adams家族的著名園區Metala葡萄園（自1891年起，這塊地就屬於Brothers in Arms公司），以及早期移民南澳的水手Frank Potts當初在Bleasdale酒莊所種的葡萄樹，當時他必須砍除Bremer河邊高大的細葉桉才得以動工。不過，像是Step Road及Angas Vineyards酒莊的新葡萄園區，則是藉由複雜的渠道網絡將水輸入他們高科技的灌溉系統來進行灌溉。

當地午後會從湖岸吹起一種微風，這種被稱為Lake Doctor的風會減緩葡萄熟成的速度，所以此區葡萄通常會晚於麥克雷倫谷兩個星期才採收。

緊鄰西邊的**Currency Creek**產區也非常依賴灌溉水源，到目前為止，當地主要由一群小規模且相對低調的酒莊所組成；這裡比Langhorne Creek稍微溫暖些，但卻受到較多來自海洋的影響。

Frank Potts創建了Bleasdale酒莊（下面標籤上的照片攝於勝利號帆船），目前酒莊內外依舊如昔，除了當時為主要產品的酒精強化甜酒外，目前只剩下1%的產量。在澳洲，只有Yalumba酒廠由同一家族經營的時間比Bleasdale酒莊來得長，而由Potts的第四代子孫所領導的團隊目前也提供了幾支高品質的澳洲葡萄酒。

▼規模非常小的Noon酒莊坐落在麥克雷倫谷，但是旗下Cabernet Reserve酒款所使用的葡萄其實產自Langhorne Creek產區Borrett Family葡萄園區的幾塊高品質葡萄園。Mitolo酒款剛剛上市不到幾年，是由巴羅沙谷的Ben Glaetzer先生所釀製；而最右邊的兩支酒款則全使用產自Langhorne Creek的葡萄釀成。



阿得雷德丘
Adelaide Hills

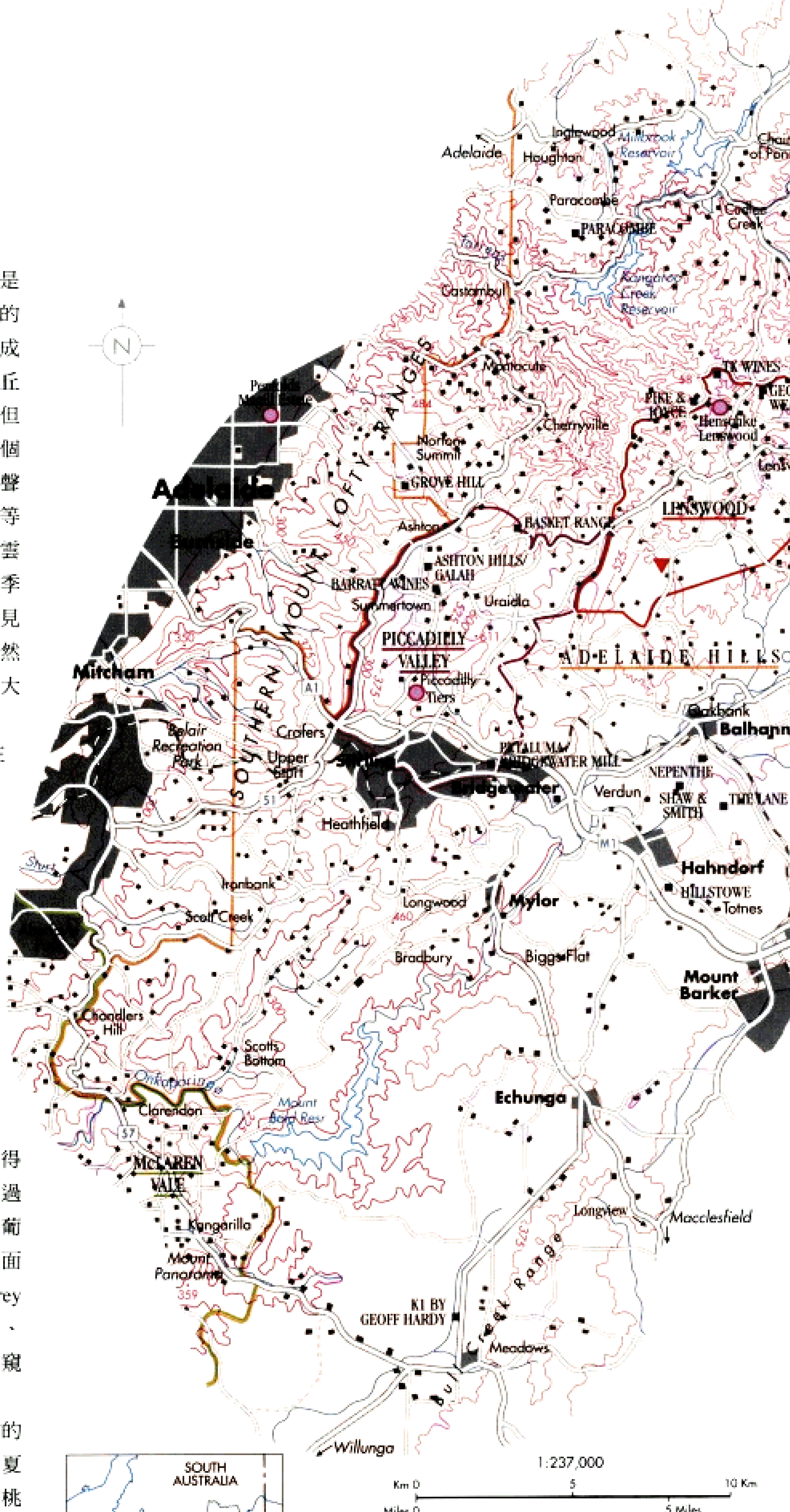
當阿得雷德市在夏季的溫度飆高時，附近卻總是有讓人神清氣爽的地方，這就是位於城市東邊的Mount Lofty山嶺。來自西邊的雲氣在此聚集，形成涼爽的天氣，因而此地酒款型態多樣。阿得雷德丘的南邊雖然會與麥克雷倫谷的東北界線相接壤，但是這兩區卻天差地遠。阿得雷德丘是澳洲的第一個以清新帶柑橘風味的白蘇維濃單一品種酒建立名聲的葡萄酒產區。除了北邊之外，周圍400公尺的等高線形成此產區的分界。高於這個海拔，灰白的雲霧就常常見到，因而春霜的災害也不罕見；在夏季時分，夜裡依舊可能冷涼。此區雨量相當高（參見氣象測量數據），不過降雨主要集中在冬季。然而，對於這樣一個從東北方橫跨西南方80公里的大產區而言，要一概而論還真不容易。

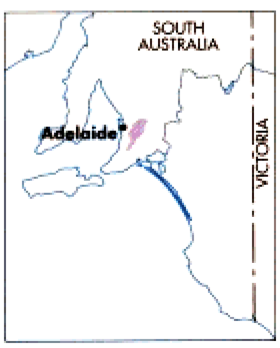
Mount Lofty山嶺的**Piccadilly Valley**產區是在1970年代才引起注意，就在Petaluma酒廠的創辦人Brian Croser選中這裡栽種適合涼爽天氣的夏多內葡萄之後；當時夏多內還是澳洲少見的新品種。今日，位於阿得雷德市東邊的林木丘陵地，葡萄種植得快且廣，以應付大廠對於涼爽天候葡萄原料的需求。不過只有少數幾個人被允許在城市東郊建立酒莊。

右邊地圖只描繪出阿得雷德丘的西南角。其北邊，在小鎮Gumeracha附近的葡萄園，氣候暖和到可讓卡本內-蘇維濃品種成熟；而在Stirling市東南邊的Mount Barker市一帶，可以釀出類似法國隆河型態的希哈紅酒。的確，雖然阿得雷德丘產區的葡萄酒型態以清爽的酸度著稱，不過此區幾乎一半以上的葡萄品種都是深色的紅酒葡萄。卡本內及梅洛是此區的重要品種，雖然種植面積並不廣；黑皮諾的重要性更勝於前兩者，由Jeffrey Grosset、Tim Knappstein（TK Wines）、Henschke、Nepenthe以及Leabrook Estate等酒莊的表現可一窺端倪。

本區相當涼爽，足以提供氣泡酒的釀造者足夠的葡萄原料，甚至於在澳洲被拿來調釀頂級白酒的夏多內，也能於本區釀出類似於白蘇維濃的鮮活油桃香氣及柔軟口感。Nepenthe以及The Lane兩家酒莊正在試驗香氣豐盛的品種，像是維歐尼耶以及灰皮諾，都獲致相當的成功。麗絲玲品種也可在本區存活，不過南澳並不缺此品種。

Piccadilly Valley以及**Lenswood**兩區是阿得雷德丘僅有的兩個正式副產區，不過，許多當地人認為Birdwood、Charleston、Echunga、Hahndorf、Kuitpo、Macclesfield、Mount Barker以及Paracombe等地都具有可資辨識的特色與風格。





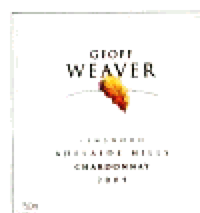
Adelaide Hills
McLaren Vale
Adelaide Hills副產區
Piccadilly Valley
Lenswood

■ THE LANE 區內優秀酒莊
Henschke Lenswood 知名葡萄園
葡萄園
300 海拔75公尺間距的等高線
▼ 氣象站所在位置

阿得雷德丘氣象觀測點：Lenswood村 ▼
緯度／海拔：34.57˚／480公尺
一月平均氣溫：19.05℃
年平均雨量：1,030公釐
四月採收季雨量：73公釐
主要種植威脅：結果不良、春霜
主要葡萄品種：夏多內、黑皮諾、白蘇維濃、希哈、梅洛、榭密雍



▶因為Shaw and Smith酒莊的努力，總算幫澳洲在白蘇維濃品種酒的釀製上爭到一席之地；以前阿得雷德丘的名聲主要與Petaluma酒廠及夏多內品種連在一起。









石灰岩海岸地區
Limestone Coast

在這處南澳地區的東南角，依照地名望文生義，讓這裡的酒農引以為傲的必然是石灰岩地形。在著名的紅色石灰土下深埋著古老的海床遺跡，是這個葡萄酒產區的主要地形特色。在石灰岩海岸的大產區名稱之下，還劃分出幾個正式產區名稱，包括庫納瓦拉（Coonawarra，詳見350頁）、Padthaway、Mount Benson、Wrattonbully以及Robe等產區；不過，Bordertown及Mount Gambier也都是優秀的葡萄種植園區，只是尚未尋求個別命名而已。

雖然本區由澳洲葡萄酒官方認證的產地有20多處，不過，通常會出現在酒標上的還是大產區名稱「Limestone Coast」，或許因為這個名稱動聽，又或許除了庫納瓦拉產區之外，其他產區名稱都缺少了某種動人的魔力，又或許更實際一點想，如果是使用石灰岩海岸的名稱，各產區的葡萄酒就可自由互相混調釀製。

在這個澳洲偏遠的產區裡，**Padthaway**產區大概是除了庫納瓦拉之外，第一個土質石灰岩成分最高的產區。雖然土壤成分與庫納瓦拉大同小異，但是Padthaway產區通常比較溫暖；不過在此地葡萄園握有多數權力的大公司們還是花了一段時間才摸清此地的優點，以及如何來回應。

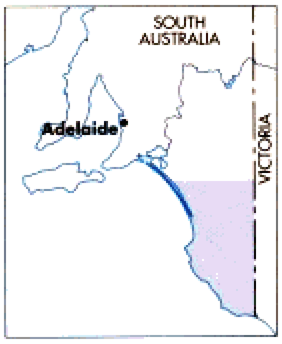
這個產區所收成的葡萄通常會運往遠處釀製，不過1998年時Hardys公司在高速公路附近創建了Stonehaven 酒廠，這個行動就是對本區葡萄的信心。此區一向需要引水灌溉，所生產的夏多內、卡本內、希哈以及麗絲玲葡萄經濟實用，通常用來與其他地區的葡萄混釀。

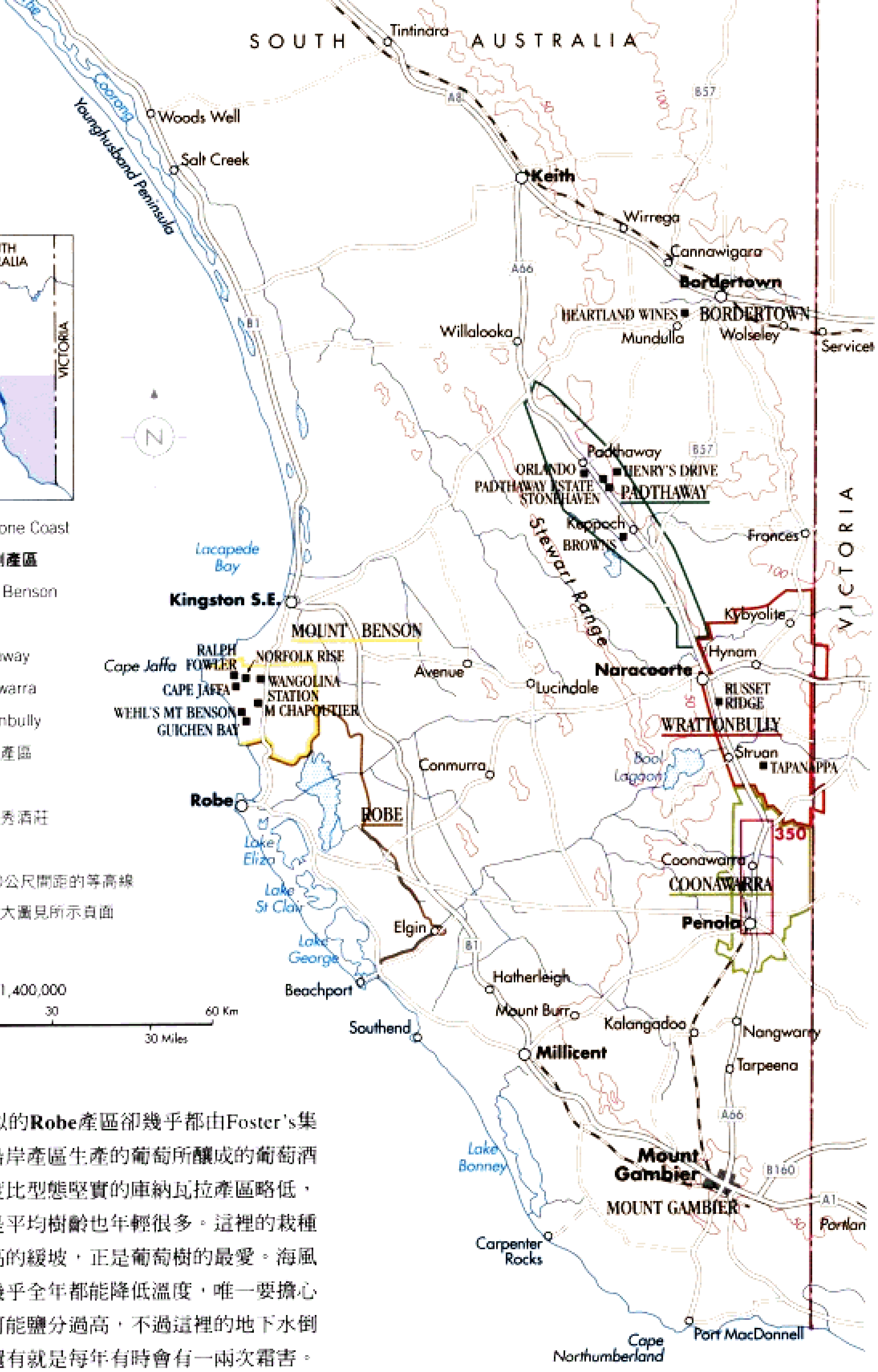
位於庫納瓦拉產區北邊的**Wrattonbully**，氣候比Padthaway產區更涼爽且變化不大，或許將來會證實本區的潛力更大，但先決條件是不能過份灌溉；不過這裡的葡萄園面積只有庫納瓦拉產區的一半，而且也比根基較穩的Padthaway產區差了一截。有些刻意限制產量的希哈品種，在此顯現了頗令人信服的品質。

在Mount Gambier產區附近的種植經驗也證明了，這偏南遙遠的一角，氣候過涼無法讓卡本內-蘇維濃品種成熟，不過黑皮諾倒是顯現十足潛力。

有幾處近郊的葡萄園坐擁石灰岩海岸最溫暖的氣候，可以多加注意：Bordertown市西邊的葡萄園、Padthaway東北邊的葡萄園、海岸附近Elgin鎮內的葡萄園、庫納瓦拉正西邊的葡萄園，以及在Mundulla及Lucindale兩地零散種植的葡萄園。但是最具潛力的新酒鄉，或許是在Cape Jaffa南方西部海岸上那些較年輕的石灰岩地層上的葡萄園。

Mount Benson產區主要由獨立的酒農所組成，而其南邊地形近似的**Robe**產區卻幾乎都由Foster's集團所掌控。以沿岸產區生產的葡萄所釀成的葡萄酒較為多汁，濃度比型態堅實的庫納瓦拉產區略低，但不可否認的是平均樹齡也年輕很多。這裡的栽種土壤是沃度不高的緩坡，正是葡萄樹的最愛。海風吹拂讓葡萄園幾乎全年都能降低溫度，唯一要擔心是太靠近海邊可能鹽分過高，不過這裡的地下水倒是不含鹽分，還有就是每年有時會有一兩次霜害。對於紅酒及白酒來說，這裡都是理想的產地。







「自然動力法」的特殊502-507號養土配方，裡頭包括洋甘菊、蕁麻、橡木樹幹、蒲公英及纈草，這處地點位於Mount Benson副產區的Cape Jaffa。

▼石灰岩海岸是一個新興的葡萄酒產區，大都由外地人進行開發，例如以下這些酒莊。酒標左到右，分別是法國隆河谷的Chapoutier酒莊、比利時的Kreglinger酒莊、獵人谷的Fowlers酒莊，最右邊則是三家聯合投資的酒莊，其中的兩個金主分別是Bollinger及Lynch-Bages家族。



1|2 2|3 3|4

庫納瓦拉 Coonawarra

庫納瓦拉產區的故事，一大部分與當地著名的紅色石灰土（terra rossa）有關。在1860年代，早期的殖民者就已經發現在阿得雷德市南方400公里處這塊富有地中海氣候型態的土地。庫納瓦拉是Penola村北邊一塊狹長的長方形地塊，長約15公里，寬幾乎不到1.5公里，表土幾乎全是獨特的紅色，一捏即碎。再往下深入45公分，紅土就由排水性佳的純石灰岩所替代，石灰層下方2公尺即有純淨的地下水層。

這是一塊專為種植葡萄的應許之地，實業家John Riddoch在此創建Penola Fruit Colony酒莊，到了1900年前後本區被稱為庫納瓦拉，並開始釀製大量葡萄酒，這種澳洲其他地方都不熟悉的葡萄酒類型，使用了許多希哈葡萄，酒質清新富果香，酒精度不算特別高；事實上，這些酒當時已經與波爾多的葡萄酒風格相當接近了。

這個澳洲葡萄酒產區，生產的葡萄酒酒質結構與澳洲其他地方非常不同，當時只有少數人喜歡。一直要到1960年代，在佐餐用的不甜葡萄酒開始蔚為風潮之後，此地的潛力才被了解，而葡萄酒產業裡的大廠也開始進駐。

占地廣袤的Wynns酒莊，擁有目前當地最大的單一莊園，而其真正的後台Foster's公司，則藉由旗下其他酒廠，如Penfolds、Lindemans以及Jamiesons Run控制了這裡約半數的葡萄園。部分因為這個原因，庫納瓦拉所生產的葡萄往往是在遠處酒廠釀製及混調後裝瓶。至於Balnaves、Bowen、Hollick、Katnook、Leconfield、Majella、Parker、Penley、Petaluma、Rymill以及Zema等酒莊，則比較接近於單一獨立莊園的型態。



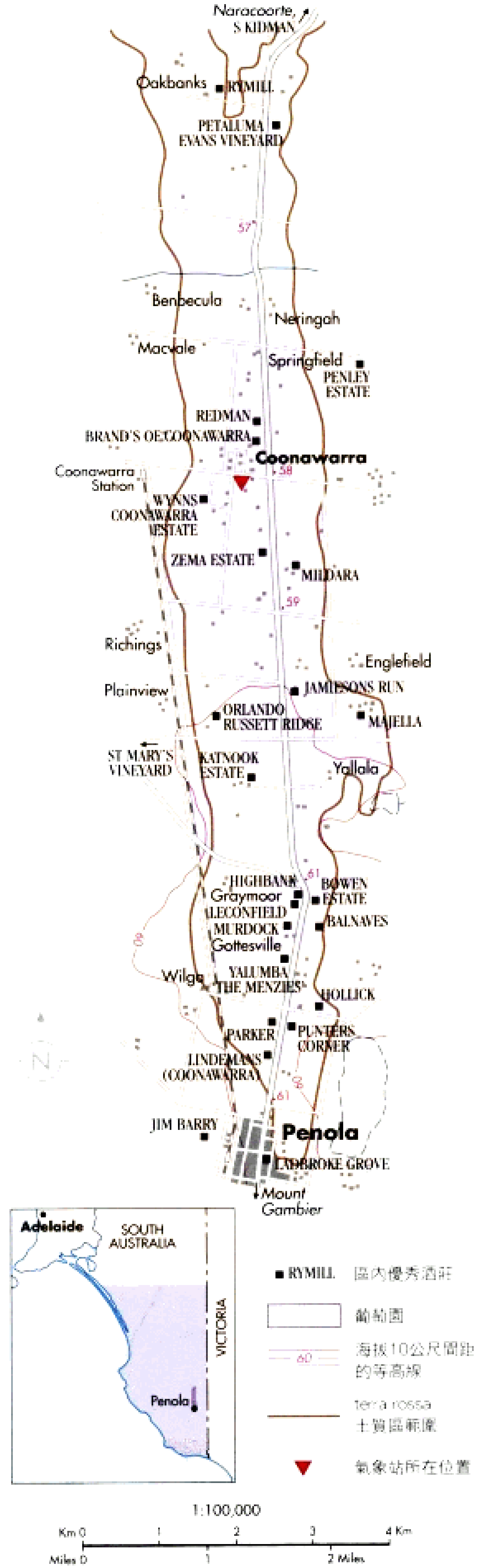
希哈葡萄最初是庫納瓦拉產區所專擅的品種，但自從Mildara酒莊在1960年代早期證實此區天候其實也非常適合卡本內-蘇維濃品種之後，庫納瓦拉的卡本內酒款便成為澳洲葡萄酒的典型之一，這裡堪稱是葡萄品種與產區完美結合的試金石。既然，庫納瓦拉產區每10株葡萄樹就有6株是卡本內-蘇維濃，因此本區的繁榮就會隨著大環境裡澳洲卡本內酒受歡迎程度而時興時衰。

庫納瓦拉的土壤並不是促成卡本內-蘇維濃與本區完美聯姻的唯一因素。相較於南澳其他酒區，這裡的位置更偏南，因此也更涼爽，而且離海岸只有80公里；整個夏季，還有南極洋流及岸上西風的降溫影響。春天可能有春霜，採收時則怕下雨，這與法國酒區所面臨的問題相當類似。其實，庫納瓦拉的氣溫比波爾多還要低，這裡的灑水灌溉系統大都用來對抗春霜而不是增大產量；1980年代曾因引入產量大的葡萄樹而讓產量大增，但此情形已經好轉。如果意願堅定，在這塊紅色土地上，產量可以獲得適當控制，而不像西邊顏色較深、天生比較潮濕的黑色石灰土那麼難以控制。

庫納瓦拉因為其獨特的土壤環境而使產區受到限制，但是這裡還有另一問題：位置偏遠。當地人口稀少，最大的城鎮Penola也不過丁點大，人力資源非常缺乏。這表示許多葡萄樹的修剪或至少預剪以及最後的採收都必須仰賴機器來完成，這更讓當地看起來更加冷清。

區內酒莊所附設的葡萄酒專賣店及其他葡萄酒販賣點超過了20處，熱情迎接那些願意遠道南下的遊客。但顯然要維續下去不容易，在寫作此書時，這裡實際營運的酒莊只有16家，第17家正在整建中。

庫納瓦拉因為人力嚴重短缺而不可避免地要大量機械化，但這對該區葡萄酒的品質幾乎沒有影響。採用「最少修剪」的方式是因應之道，略加修剪的葡萄樹看起來就像灌木叢一樣。



庫納瓦拉氣象觀測點：庫納瓦拉鎮

緯度／海拔：37.17˚／50公尺

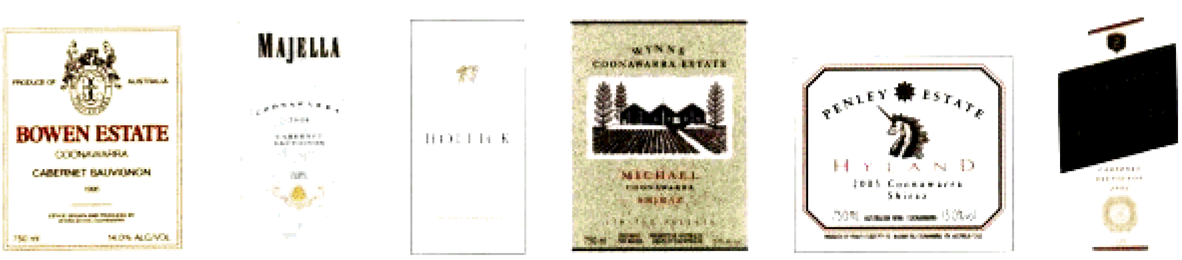
一月平均氣溫：18.9℃

年平均雨量：570公釐

四月採收季雨量：35公釐

主要種植威脅：成熟度不夠、春霜、採收季下雨

主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、希哈、梅洛、夏多內



◁在1950年代早期，David Wynn買下酒莊並重新命名，對於庫納瓦拉建立釀製長壽型卡本內-蘇維濃品種紅酒的名聲，他的酒莊功不可沒；此外該廠的Michael頂級希哈酒款，也非常出色。

維多利亞州 Victoria

從許多方面來說，維多利亞州都是澳洲最有意思、最精力充沛且最戲劇性的一個產酒州；雖然目前產量遠不及19世紀末，當時產量之大，即便是新南威爾斯州加上南澳州的總產量都還比不上。一如加州的情形，19世紀中期的淘金熱也促進了此地葡萄酒產業的成長，不過當1870年代根瘤蚜蟲病大舉在此肆虐時，把當時的政府嚇死了，於是大力鼓勵摧毀葡萄園，因此現在維多利亞州的產酒量還不及南澳一半（南澳至今未曾遭受過根瘤蚜蟲病的侵擾），雖然維多利亞州的酒莊數量兩倍於南澳。維多利亞州有300家酒莊（幾乎是總數的一半），每年壓製的葡萄總量還不到25公噸。

在澳洲大陸上，維多利亞州面積最小、氣候最涼爽，而葡萄的種植環境卻也是最多樣的。其中包括在Mildura市附近的內陸Murray Darling產區，此區橫跨在維多利亞州及新南威爾斯州的邊界，氣候相當乾燥，需要大量灌溉，該州80%的葡萄產量產自這裡；還有氣候非常涼爽的地區，例如Macedon山脈，以及偏遠西南角落的Henty產區。目前維多利亞州最令人興奮的發展，是尋找及開發涼爽地區的優質葡萄園，而這不是往南到沿海地方去尋找，便是要往北到山區裡頭去。

在根瘤蚜蟲病害下倖存的葡萄園區，最重要的是氣候較熱的維多利亞州東北部，這裡依舊專擅釀製酒精強化甜酒，但是風格獨特有別於其他地方。這類黏稠的美釀甜酒，大都以乾縮的深色蜜思嘉葡萄加上富有焦糖風味的「Tokay」葡萄（這其實是法國索甸及貝傑哈克地區的Muscadelle品種）所釀成，必須經年累月在老橡木桶裡熟成，且常常擺放在錫製屋頂下的炙熱環境裡。

這類酒的酒質可以達到令人驚歎的豐厚與絲綢細膩，其中最精彩的要算是產自Rutherglen產區的Rare Muscats。在**Rutherglen**以及**Glenrowan**產區附近，也有一些亮眼的紅酒；Rutherglen還產製類似雪莉酒及波特酒型態的葡萄酒，而且使用的是隆河的古老品種Durif葡萄。

維多利亞州現在還包括了三個海拔較高、氣候更涼爽的葡萄酒產區：King Valley、Alpine Valleys以及Beechworth，喜愛滑雪的人應該有興趣知道這些產區離Great Dividing山脈的滑雪場並不遠。目前**King Valley**產區的首要酒廠是Milawa鎮上由家族經營的Brown Brothers酒廠，該廠最大的貢獻在於實驗了許多當時被視為怪異的外來品種，而目前卻慢慢地成為主流。

義大利品種也成為此區的特色，功臣之一當然不能忘掉極具創新精神的Pizzini家族，他們在1950年代自義大利的阿爾卑斯山附近移居此地，一開始以種植菸葉為主。至於Dal Zotto酒莊也有類似的義大利傳承。

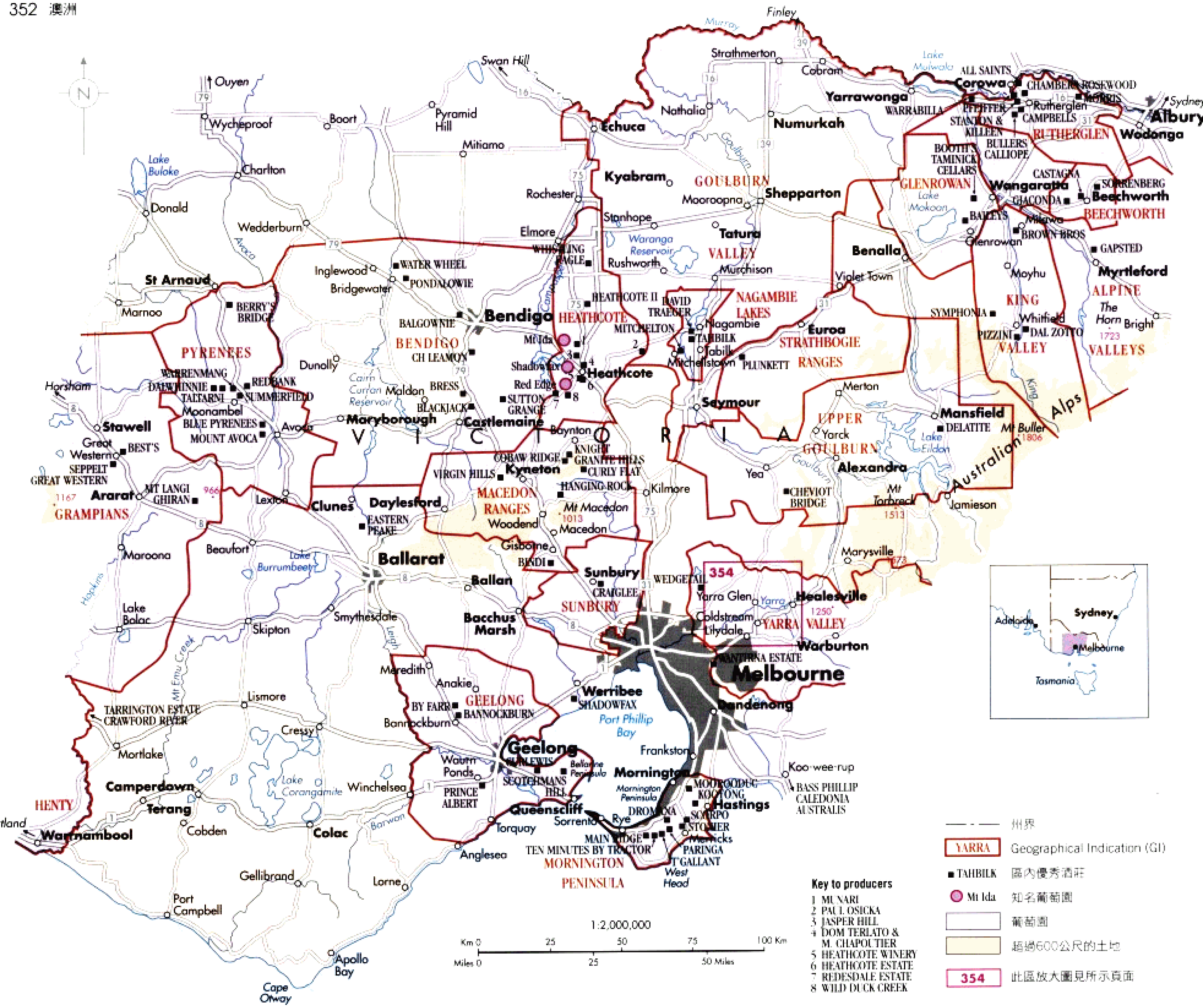
以上許多酒莊甚至還到海拔更高的**Alpine Valleys**產區去尋求釀酒的葡萄原料；這裡的葡萄樹多種在高於海拔300公尺的地方，酒款也明顯帶有高海拔葡萄酒的尖銳、清透的風格。Victorian Alps Wine Company所推出的Gapsted酒款頗為著名，這家酒廠也會與外地的其他酒廠簽約合作釀酒，主要原因是根瘤蚜蟲病還在本區蠢蠢欲動，所以需要對外尋求葡萄來源。

位於淘金歷史名鎮**Beechworth**附近、海拔較低的地方，由Giaconda酒莊釀出了一些受到加州風格影響的高水準夏多內白酒，其胡姍品種及紅酒也闖出了名號；Castagna酒莊則釀出了頗具野心的希哈單一品種酒款。Sorrenberg酒莊種植了一些風味特殊且濃郁的品種，其中也包括了罕見的加美葡萄，這家酒莊是新浪潮的前驅酒莊之一，不過與19世紀初的盛況比起來，發展的空間還是很大。

就像這些東北邊的葡萄酒產區，Great Western產區也從來沒有放棄過，並以Seppelt酒莊所釀造的氣泡酒而聞名，目前這個產區被稱為**Grampians**，地點就在Great Dividing山脈最西端335公尺以上的地方，土壤中含有豐富的石灰岩。Seppelt及Best's兩家酒莊的規模雖然不大，但是在陰涼深鑿的酒窖裡，長久以來都釀出了高品質的紅酒、白酒及氣泡酒。

誰偷吃了葡萄？袋鼠是最令澳洲葡萄農頭痛的動物。右圖這兩隻一大一小的灰袋鼠，在亞拉谷產區Coldstream Hills酒莊的疑哨葡萄園裡頭被葡萄農逮個正著，當場拍下了這個畫面。





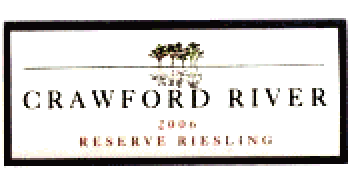
Seppelt用來釀製氣泡酒的部分原料其實產自南澳的Padthaway產區（因為根瘤蚜蟲病的關係，此區邊界巡邏非常嚴格），部分則來自墨雷河邊的灌溉葡萄園，但該廠最有名的是希哈氣泡酒，所用的希哈葡萄產自當地產區。Mount Langi Ghiran酒莊的著名希哈紅酒，以其特殊的胡椒風味迷倒眾生，這樣的品質自然也證明了希哈葡萄不假外求。

在Grampians東邊則是坡度起伏的**Pyrenees**產區，這個產區頗為溫暖（除了有時夜晚會轉涼外），此區最著名的葡萄酒是Redbank及Dalwhinnie酒莊所釀的強勁大塊頭紅酒，也有細緻的夏多內白酒。

Henty是西維多利亞地區的第三個葡萄酒產區，氣溫最涼爽，可能也是最令人興奮的產區。Seppelt酒莊算是此區的先驅酒廠，所開墾的葡萄園稱為Drumborg，有時酒莊不免氣餒想要放棄，但全球氣候變遷反而對Henty產區較為有利。Crawford River酒莊的葡萄園是在1975年開墾，業主原來從事畜牧業，該酒莊證明了，這裡也能釀出細膩且值得陳年的麗絲玲白酒；Tarrington酒莊則將全副精力都投注在布根地的葡萄品種。

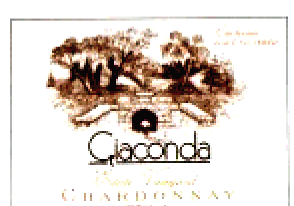
再往回看維多利亞州內陸，中部地區的**Bendigo**產區，氣候相對溫暖許多。本區葡萄酒以Balgownie酒莊所推出的豐美紅酒最為亮眼；而位於此區東邊的Jasper Hill酒莊以及其他酒莊也以當地特殊的「寒武紀」紅色土壤，展示了這較為涼爽地區的釀酒潛力。其中的**Heathcote**地區因為釀酒優秀而被挑出成為一獨立產區，以不經過灌溉耕種的希哈葡萄所釀出的迷人酒款著稱。

本區右邊是**Goulbourn Valley**產區，南部聚集了釀酒師David Traeger、Mitchelton酒莊以及Tahbilk酒莊（以前Tahbilk是本區唯一的一家酒莊，舊名是Château Tahbilk）。這裡因為釀酒品質特出，而被授予一個副產區的地位，稱為**Nagambie Lakes**，這其













上圖是Grampians產區Mount Langi Ghiran酒莊所有的一塊葡萄園，種植間距很大，地勢也高；該酒莊目前屬於Rathbone集團所有，此集團還擁有亞拉谷產區的Yering Station酒莊及瑪格麗特河產區的Xanadu酒莊，可說各種地理環境的酒款都具備了。

實有點名不副實，因為這裡終年缺水；而如同澳洲其他地方，灌溉水源是葡萄園的終極命脈。Tahbilk酒莊應該老得可以列入澳洲的國家遺產了，莊園中有些葡萄樹早在1860年就種植了。

Upper Goulburn這個葡萄酒產區離東邊山區的滑雪場不遠，海拔較高處可以釀出細膩、風格明確的好酒，如Delatite酒莊即為一例。名稱特殊的**Strathbogie Ranges**產區，則介於Upper Goulburn及Goulbourn Valley兩個產區之間，這裡有些葡萄園的海拔高度可達600公尺，因此葡萄的酸度相當高，所以Domaine Chandon酒莊就在此種植適合釀製氣泡酒的黑皮諾及夏多內葡萄。

在注重美食的墨爾本市，周遭地區目前被稱為Port Phillip區，所有維多利亞州的刺激事兒都聚集在這裡。歷史悠久的亞拉谷（Yarra Valley）另闢專章介紹（見354頁），而開拓史不算短的**Sunbury**產區緊鄰墨爾本市機場北邊，更靠近市中心。這裡的代表性酒莊是Craiglee，幾十年來都以極度不甜、風格獨特的希哈紅酒風靡酒客，品質穩定、可口且長壽。

在Sunbury產區北邊朝向Bendigo鎮一帶，則有另一個產區**Macedon Ranges**，這裡可算是澳洲最寒冷的產區之一，幾乎因為太冷而不適合栽種葡萄。靠近Gisborne鎮的Bindi酒莊以及靠近Lancefield鎮的Curly Flat酒莊，努力證明了這裡適合種植夏多內及黑皮諾葡萄。

在維多利亞州的新興沿海葡萄酒產區，黑皮諾是許多釀酒人珍愛的首選，尤其是在較為貧瘠、溫暖、受風較大的**Geelong**產區，這裡的海洋性氣候影響至關重要；而By Farr、Bannockburn以及Scotchmans Hill等酒莊都能釀出熟度頗高的黑皮諾紅酒。位於墨爾本西緣的Shadowfax是另一家充滿企圖心的酒廠，釀酒用的葡萄都購自Geelong產區。

在墨爾本南邊、明顯受海洋影響的**Mornington Peninsula**產區，有許多企圖心強、令人尊敬的酒農及釀酒者（數量太多無法全部繪於地圖上），將心力投注在黑皮諾、灰皮諾及夏多內等品種上。這裡的葡萄酒酒色清亮、結構明確、不過度豐腴且酸度細膩優雅。

這裡的葡萄園鎮日受風，包括來自西邊Port Phillip海灣的風及東風，受風方向不同，製酒風格的差異就相當明顯，但從地圖上或許不易看出。在20世紀晚期的大部分時間裡，Mornington Peninsula有點像是喜歡業餘釀酒的墨爾本市民的後花園，不過當這些葡萄樹逐漸成熟，而這些當時的業餘者也改變了觀念，他們開始注重所有釀製細節，因而葡萄酒的品質也大幅提升。這裡目前是澳洲最值得一訪的獨立酒農產區。

最後要看的是**Gippsland**產區，此產區幅員廣大，往東延伸超出352頁的地圖之外，涵蓋了截然不同的產酒環境，目前當局預計劃分幾個副產區。Bass Phillip酒莊的黑皮諾紅酒是目前品質最令人信服的，即使酒質不是很穩定，產區就位於Leongatha鎮的南邊。



◀ 這些酒款的品質都日益提升了，從最左邊風味清冽的麗絲玲白酒，到最右邊最黏稠的甜酒，風味變異之大可見一斑，這都是澳洲涼爽地區的佳釀。其中的Chambers Muscat酒款，則是澳洲最獨特的葡萄酒型態之一。

亞拉谷 Yarra Valley

離墨爾本市餐廳及音樂廳最近，同時也是最著名的產酒區，當然非亞拉谷莫屬，這個產區離市區只有45公里，城裡的觀光客搭個計程車就可到達，許多通勤的上班族也住在這裡。看一下地圖就可知道，地圖上呈區狀塊的房舍標示比澳洲其他酒區要密集得多。

此河谷的地貌非常複雜，有陡坡也有緩坡，海拔自50公尺到470公尺不等，而且各種方位都有。上坡處氣候涼爽，冷涼的夜晚接著炎熱的白日。雨量也相當高（參見氣象測量數據），不過這幾年有逐漸減少的趨勢。土壤則從灰色含砂岩的黏土，到豔紅色、非常肥沃的火山土壤都有，肥沃的土質讓沿著溪岸分布的巨大王桉樹，像是一排高聳入雲、由藍色葉子組成的圍牆。

亞拉谷產區的重生要從1960年代說起，在一度勢力龐大的St Huberts酒莊重新敞開酒莊大門之後，就有一群愛戀葡萄酒的醫師群起仿效建莊（可參見340頁的瑪格麗特河產區），例如Yarra Yering酒莊的Carrodus醫生、Mount Mary酒莊的Middleton醫生，以及Seville Estate酒莊的McMahon醫生都是顯著的例子，這些酒莊都是規模很小但品質高尚的榜樣；後繼者還有Lance醫生的Diamond Valley酒莊、葡萄酒作家James Halliday的Coldstream Hills酒莊（目前屬於Foster's集團），他們都一心想釀出澳洲首批的高品質黑皮諾紅酒。

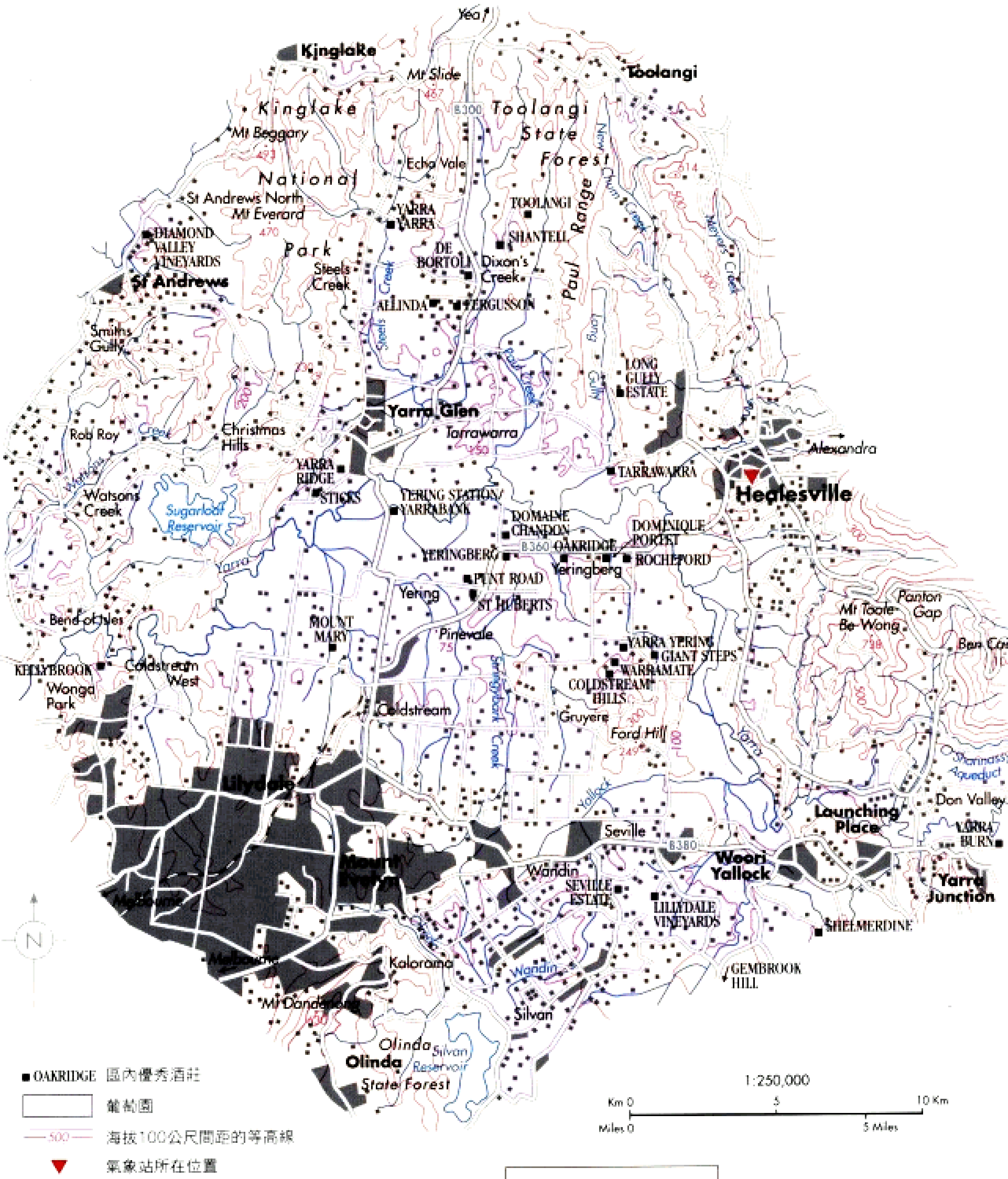
亞拉谷的強項顯然在黑皮諾品種（不過比較像是伯恩丘型態，而不是Nuits風格），即使亞拉谷已經不再是澳洲極少數的黑皮諾種植區了。目前，亞拉谷也因為其大面積的黑皮諾種植，而搭上黑皮諾粉紅酒的風潮。

夏多內在此地的種植面積也不小，細膩均衡的風格頗常見。夏多內單一品種酒，現在大都不經乳酸發酵，以維持此品種的細膩清新感，尤其是亞拉谷南邊的酒莊最風行這種釀法。卡本內-蘇維濃是本區種植面積第二的紅酒品種，風格俐落清雅，但最好是種在溫暖地塊。

亞拉谷的希哈品種則因為澳洲人時興較冷產區的希哈型態而受惠，這裡也流行將少量的維歐尼耶白葡萄（谷地低地的品質最好）加入希哈一同發酵。

亞拉谷氣泡酒的釀製開始於1987年，當時法國的Moët & Chandon香檳廠在此建立Domaine Chandon酒莊，才催生了澳洲品質較高的氣泡酒。現在Chandon酒廠也以Green Point為品牌釀製紅酒及白酒，而其氣泡酒所用的葡萄原料，50%都產自亞拉谷較高處的葡萄園。

後來，陸續有許多大酒廠跟進，他們也都在亞拉谷購置葡萄園，其中由家族經營的De Bortoli酒莊建立了令人稱羨的好名聲。現在亞拉谷的釀酒水準可說前所未有。





亞拉谷氣象觀測點：Healesville鎮

緯度／海拔：37.41˚／130公尺

一月平均氣溫：18.6℃

年平均雨量：1,010公釐

三月採收季雨量：65公釐

主要種植威脅：成熟度不足、黴病、霜害

主要葡萄品種：黑皮諾、夏多內、卡本內-蘇維濃、希哈

▼這些酒款風格全然不同，從細膩的氣泡酒，到Giant Steps及Diamond Valley酒莊的夏多內白酒，到Yarra Yering酒莊的波爾多型態紅酒Dry Red No 1，展現亞拉谷各區多樣化的釀酒風格。



1|2 2|3 3|4 4|5 5|6

塔斯馬尼亞島
Tasmania



Pipers Brook葡萄園以精湛的種植技巧，將葡萄藤整枝成U字型的「Lyre系統」，這樣可以避免葡萄樹枝葉徒長而讓葡萄能獲得充足的養分。在其他產量往往會偏高的酒區，都會採用這樣的整枝方式。

順著澳洲這股尋求涼爽氣候帶葡萄園的趨勢，我們自然會聯想到隔著海的塔斯馬尼亞島。不同於澳洲大陸，這座新奇有趣的島嶼，入夏後即使要穿著針織衫禦寒，整個夏季島上仍是一片綠草如茵，這樣的氣候羨煞了許多澳洲大陸的釀酒者。島上的大城市Launceston及Hobart的緯度，分別與紐西蘭的馬爾堡區及基督城（Christchurch）一樣。

到目前為止，島上的酒廠只能使用一個正式的產區法定命名：Tasmania。不過，尚未被正式命名的副產區則顯示出島上各區風格多變的氣候型態。在島上東北邊受到屏障的Tamar河谷，以及林木蓊鬱但葡萄熟成較晚的Pipers河這兩個副產區，被認為是全澳洲幾個最適合釀製寒冷氣候葡萄酒的最佳產地之一；島上最大也最具野心的多數酒莊都聚集在此。

在東南海岸還有幾處地方因為有主要山脈的屏障，幾乎不受南極洋流的影響，雖然錯落其間的耕地面積很少。即使是澳洲最南端的葡萄園區Huon谷，也能生產出完熟的葡萄，酒款甚至還得過獎；而在稍北邊的Derwent谷、Coal河，一直到Hobart市的東北一帶，氣候其實已相當暖和，足以讓卡本內-蘇維濃在此成熟，Domaine A酒莊已經證明了這一點。在東岸Freycinet半島周遭，地形天然形成一個如半圓形劇場的河階地形，看起來是種植葡萄的應許之地，也的確種出了一些品質傑出的黑皮諾葡萄。

當塔斯馬尼亞剛成為一個產酒區時，就被認定以此地葡萄的高酸度，這裡將會是提供釀製氣泡酒葡萄原料的一個主要產區。從1980年代晚期到1990年代的多數時間一直都是如此，尤其是塔斯馬尼亞北部，目前仍是澳洲細緻氣泡酒的重要產區，例如南澳的Yalumba酒廠就擁有Jansz酒款，而Hardys集團在Pipers河產區也擁有Bay of Fires酒莊。

此外，還有一些大公司常常將葡萄汁以及釀製氣泡酒的基酒，從塔斯馬尼亞運到澳洲大陸去釀製型態不一的氣泡酒。氣候暖化的影響，讓塔斯馬尼亞也從中獲益，即使在21世紀初，像夏多內等一些早熟的品種，有時也會出現果實過熟的問題。

現在已經沒人會懷疑這個島也能釀製無氣泡的紅酒和白酒，就算以澳洲國內的水準來看表現也不俗。一些阿爾薩斯的品種，如麗絲玲、灰皮諾、格烏茲塔明那，尤其是產量占40%的黑皮諾，酒款型態都相當活潑、細膩且風格獨具，這是澳洲大陸本土不易找到的特質。塔斯馬尼亞灰皮諾的風格比較清雅；而重要性排名第三的麗絲玲品種，則可釀出類似德國摩塞爾谷或紐西蘭南島的細膩風格。

島上的酒廠數目已經逼近250家，大部分規模都很小，其中只有28家擁有超過10公頃的葡萄園，也因此釀製成本都比較高。最重要的酒廠，包括Kreglinger酒莊（擁有者為法蘭德斯人，旗下還有Pipers Brook葡萄園及其Ninth Island酒款）以及目前由Andrew Pirie經營的Tamar Ridge酒莊，Andrew曾是Pipers Brook葡萄園的經營者，現在則擁有自己的酒標。

葡萄園切割了塔斯馬尼亞茂盛的灌木叢林，而海岸地帶的風則限制了葡萄園的產量；有些離海太近的葡萄園，甚至需要加套罩幕保護。不過當葡萄穩定且緩慢的成熟後，卻是許多人夢寐以求的釀酒原料，而風味也相當集中。

塔斯馬尼亞氣象觀測點：Launceston市

緯度／海拔：41.32˚／170公尺

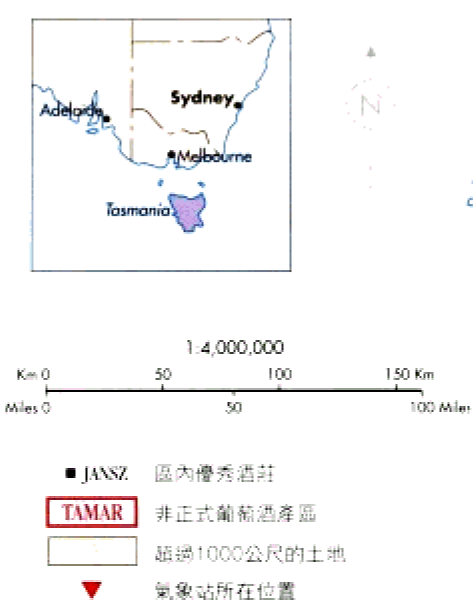
一月平均氣溫：17.7℃

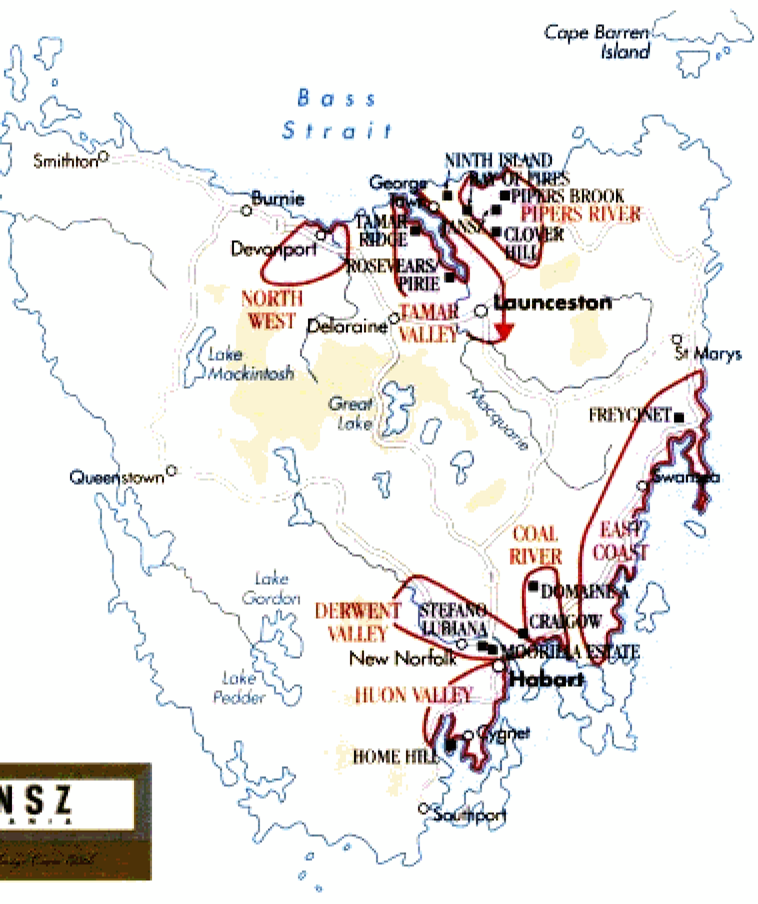
年平均雨量：680公釐

四月採收季雨量：55公釐

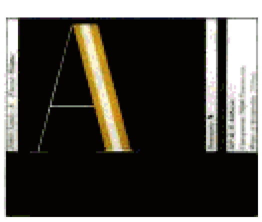
主要種植威脅：灰黴菌、落花病

主要葡萄品種：黑皮諾、夏多內、麗絲玲





♡一款經過橡木桶熟成的頂級白蘇維濃，口感複雜且陳年潛力佳；還有三款優質氣泡酒，這樣的細膩度在澳洲大陸本土大概只有亞拉谷的Domaine Chandon酒莊能夠辦到。









新南威爾斯州與獵人谷 New South Wales and Hunter Valley

新南威爾斯州是澳洲葡萄酒的發源地，不過這個以前葡萄酒產業的重心老早就已經被南澳取而代之了。然而，在雪梨以北160公里處還有一個非常著名的產區，即使產量只有內陸Riverina產區（詳見337頁）的十分之一，甚至連新南威爾斯州的新興產區都緊追其後，但該產區的地位依舊重要。

在Branxton鎮及以產煤著稱的Cessnock鎮附近的下獵人谷（Lower Hunter Valley），其成功是因地理位置的鄰近性而不是因為適合種植葡萄。一般簡稱此區為**Hunter**，其實不是理想的葡萄種植區。這裡屬於亞熱帶氣候，位於澳洲傳統葡萄產區的極北處，夏天無可避免地相當炎熱，而秋季也潮濕到令人苦惱。還好，來自太平洋的強勢東北風，稍稍緩和了此區的熱氣，加上夏天經常多雲也減少了太陽直射的熱度。此區有三分之二的地方年雨量都偏高（約750公釐），而且降雨集中的前四個月正是重要的採收期間，酒農要抱怨的地方非常多，結果是年份不穩定的狀況一如法國。

本區酒莊能夠蓬勃發展的原因，不是因為天然環境與葡萄樹的生長契合，而是因為這裡離雪梨只有兩個小時的車程，無論是葡萄酒觀光業或吸引投資客都是一大賣點。對於一般的觀光客來說，這裡的光環如此醒目，澳洲沒有其他的葡萄酒區比得上這裡，餐廳、民宿、高爾夫球場以及酒莊附設的葡萄酒專賣店都蓬勃發展。

讓人驚訝的是，在如此偏北的地帶，獵人谷卻是澳洲少數幾個將重心放在釀製不甜的餐用葡萄酒的先驅產區之一。或許原因就在於，許多葡萄酒界權傾一時的人物都住在這裡吧。

早在1828年，這裡的Dalwood村（就在Branxton鎮東邊的臨河一帶）就開始栽種葡萄樹，但是讓獵人谷馳名遠近的特殊土壤卻是在南邊的Brokenback山脈山麓上。在此山脈東坡處有條歷經風霜的帶狀玄武岩，這是古代火山活動的遺跡，這樣的地質限制了葡萄樹的產量，並為葡萄帶進了獨特的礦物風味。

至於更高處的紅色火山岩土壤，則特別適合栽種此區的經典品種希哈葡萄（例如Pokolbin酒區），其中還有許多是源自古老的無性繁殖系。這裡的傳統白酒品種是榭密雍葡萄，種植在較低處的白色砂岩黏土上；不過，目前夏多內的產量已經勝過前者。

有時，這裡一些酒體較弱的希哈紅酒，會被摻入南澳較為強勁的同品種酒中以加強體質，但以15%為上限。在好年份裡，獵人谷的希哈可能會比較早熟，釀成酒質柔和帶有香料及泥土風味的酒款，餘韻長，也能久儲以增加複雜度，更會生成特殊的皮革風味。至於卡本內品種，因為不適合此地秋季的潮濕氣候，重要性不如其他產區。

獵人谷榭密雍白酒是被低估的一款澳洲經典好酒，這些葡萄通常在不是非常成熟時就採收，在大型的不鏽鋼槽裡發酵，在酒精達到11度時就已經早早裝瓶，也未經過乳酸發酵以柔軟酒質。這些帶有清新草味或說是柑橘味的年輕艱澀酒款，在瓶中熟成後會轉成綠金色澤，帶有煙燻味及礦物風韻，隨後則有多層風味爆發，不過這樣的風格不是剛開始喝葡萄酒的人會愛上的。Verdelho品種在此的種植歷史也很長，不過有些人爭論這個品種或許不應釀成像榭密雍一樣的干白酒。

獵人谷大概是全澳洲產區裡最愛用法國品種的前幾名，在1970年代早期，Murray Tyrrell受到Len Evans（見49頁照片，他是此區甚至是全澳洲的重要酒界人物）啟發，開始仿效1960年代Max Lake致力於卡本內品種的努力，而為夏多內開創出一個新里程碑，其代表作就是Vat 47，這款酒首次推出1,000瓶，現在已經接近每年百萬瓶，算是澳洲夏多內的典型之一。

而在上獵人谷（Upper Hunter）地區，夏多內則是主要或說是唯一的葡萄品種，Rosemount酒莊在1970年代將此品種發揚光大，也讓此產區揚名立萬。上獵人谷產區位於獵人谷西北邊60公里處，就在Denman鎮及Muswellbrook鎮附近的高地上。此區雨量不豐，可視需要進行灌溉。往西開車半小時即可抵現在相當活躍的副產區Broke Fordwich，在砂質沖積土上種植著優質的榭密雍葡萄。

再往西行就是位於Great Dividing山脈西側、海拔約450公尺的**Mudgee**產區，打從1970年代起就有傑出表現（新南威爾斯州的新興產區位置請見337頁地圖），本區的釀酒歷史與獵人谷幾乎一樣長，不

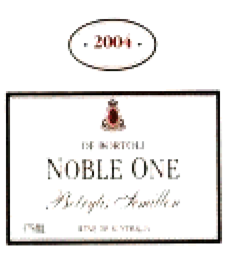
▼以下是新南威爾斯州非獵人谷產區所生產的幾款優質好酒：前兩款產自Orange產區，然後是一款Amarone風格的Hilltops，接著是坎培拉地區的頂級酒，最後是產自Riverina區的濃稠甜酒。

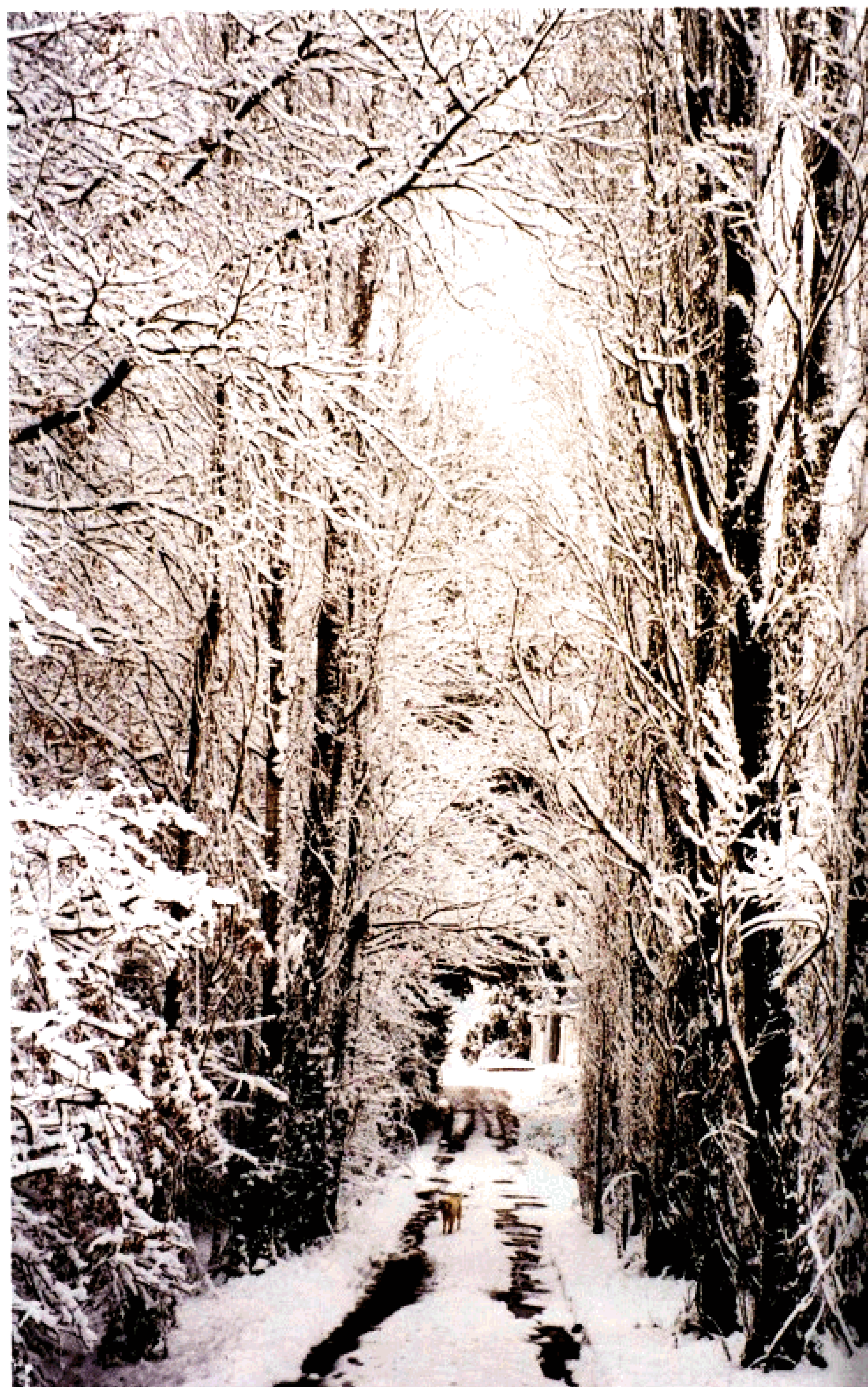












這不是澳洲旅遊明信片，而是Orange等高海拔葡萄酒區冬季會出現的真實景象。這是進入Brangayne酒莊前的步道，這家酒莊由一些果農所創建，他們因為迷戀葡萄而一發不可自拔。

過當澳洲興起追逐涼爽產區的潮流後，Mudgee就遁入陰影而不為人注意了。

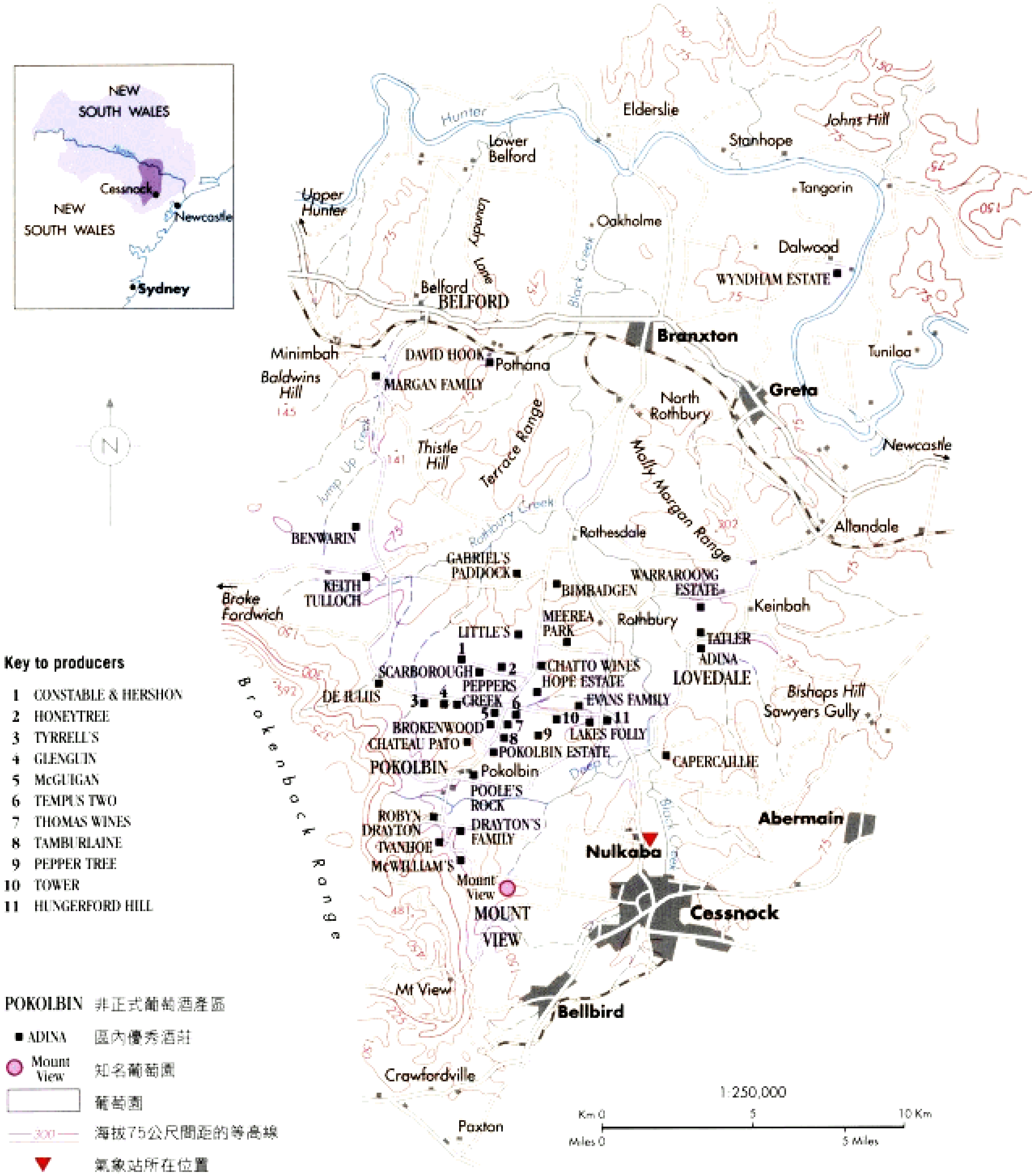
風味濃烈的夏多內及卡本內是這裡最成功的品種，Craigmoor（現稱為Poet's Corner）是此地歷史最悠久的酒莊，而Huntington則是最佳酒莊（但在澳洲以外不具知名度），Botobolar酒莊全程使用令人尊敬的有機農法。

新南威爾斯州一直努力不懈地尋找新產區，這些新產區主要都在較為涼爽的高處。例如位於死火山Mount Canobolas山坡處的Orange產區，這裡地勢較高，屬於火山岩土壤，1983年由愛酒成癡的圖書館人員Stephen Doyle在Bloodwood酒莊開始種植葡萄樹。本區酒款的特色是酸度較高，不管任何品種都一樣，葡萄酒的釀製型態也很多樣。在這裡，海拔高度才是界定產區的最重要依據。海拔600公尺的葡萄園，處處可見柵欄圍護，算得上是澳洲奇景了。深具潛力的紅酒品種葡萄園跨越過法定產區的低處邊界，酒款通常都以Central Ranges的產區名來銷售。

Cowra產區一直以來都是以釀製豐滿，肥厚圓潤的夏多內白酒著稱，產區海拔不高，平均只有350公尺，但是產量卻相當可觀。新興產區**Hilltops**就在南邊一點的Young鎮附近，海拔高於Cowra產區，但是也像新南威爾斯州的其他新興產區，本區只產葡萄而不釀酒，主要品種包括一些紅酒品種，夏多內及榭密雍，都是為其他產區的酒莊所生產。這裡還有一些小型酒廠，目前最重要的是Barwang酒莊（由McWilliam's所有）、Tyrrell's、De Bortoli以及Riverina區的Casella酒莊。後者是新南威爾斯州家族式酒莊中規模最大的一家。

坎培拉區（Canberra District）是由澳洲首都附近的一些葡萄園所組成，有幾點讓人很驚訝：首先是本區葡萄園的數目不少，其次是幾乎全部的實權都握在新南威爾斯人手中，第三是這些葡萄園的歷史都很長。John Kirk早在1971年就在Clonakilla酒莊開墾葡萄園，他的兒子Tim率先採用法國羅第丘產區的做法，以希哈及維歐尼耶混釀，這是當前澳洲流行的混合類型。

有關當局似乎想讓這匹黑馬盡快竄出頭來，受吸引而來的Hardy公司就在首府特區設立了「葡萄酒觀光中心」，且以原住民語命名為Kamberra。這裡海拔最高的葡萄園（例如Lark Hill's），氣溫已到寒冷程度（有時還會有霜害），但卻可以產出澳洲最細膩的黑皮諾紅酒，Helm酒莊則以麗絲玲的最佳詮釋者聞名。



Shoalhaven Coast產區同樣發展快速，不過就像北邊港口Port Macquarie附近的**Hastings River**產區一樣，都深為濕度高而苦。不過，像Chambourcin這類的雜交種，還是能提供釀製好酒的潛力。

Tumbarumba是另一個高海拔的冷涼產區，知名酒莊Penfolds的Yattarna酒款及Eileen Hardy酒款都是購買本區的夏多內葡萄回去混釀，而一些氣泡酒及白蘇維濃的釀製廠也採用同樣做法。

下獵人谷氣象觀測點：Cessnock鎮

緯度／海拔：32.49˚
一月平均氣溫：23.7℃
年平均雨量：750公釐
二月採收季雨量：95公釐
主要種植威脅：採收季下雨、黴病
主要葡萄品種：夏多內、希哈、榭密雍



▼獵人谷裡的優質酒款如下：右邊兩款是年輕的土耳其後裔所釀製的好酒，前途不可限量；而McWilliam's及Tyrrell's兩家酒莊都已經是釀酒老手，極少失手。

紐西蘭 New Zealand



很少有葡萄酒產國像紐西蘭這般有著如此鮮明的形象，「鮮明」（sharp）一詞常被用來形容有著如水晶般銳利透明、極為爽口多酸的葡萄酒。不過，還有非常多的葡萄酒飲者還沒有機會體驗到這樣的紐西蘭葡萄酒，這不僅因為紐西蘭是全球位置最偏僻的國家（離她最近的鄰國澳洲也在三小時的航程之外），更因為紐西蘭是葡萄酒世界裡的新成員，而且還是一個相當小的產酒國，葡萄酒產量只佔全球0.3%。

紐西蘭在本書裡以多頁篇幅介紹，因為現在該國生產的葡萄酒已大量賣到海外，大部分的紐西蘭葡萄酒都進入外銷市場。另一個原因是很多人第一次嘗到紐西蘭葡萄酒時，就會瘋狂愛上那種奇特、直接且強烈的味道。

如果以悠遠的葡萄酒歷史來看，紐西蘭新得就像即時新聞一般。在1960年時全國只有不到400公頃的葡萄園，主要集中在奧克蘭（Auckland）和霍克斯灣（Hawke's Bay），其中大部分都種植雜交種。到了1980年時，葡萄園面積已增至5,600公頃，其中的800公頃坐落在南島的全新產區馬爾堡（詳見362頁）。1990年代的葡萄酒熱潮似乎讓任何擁有數英畝地的人都想試種一下葡萄，到了2006年時，全國的釀酒葡萄園已經超過22,000公頃，而且有530家葡萄酒廠。相較於其他產酒國，紐西蘭每家莊園的葡萄園面積比較小，而且有相當高比例的生產者雖然產酒，但並沒有自己的釀酒廠，代釀葡萄酒在紐西蘭是一個相當盛行的行業。

紐西蘭人是所謂「酒莊生活風格」這個概念的開創者與實踐者，那是一種鄉村式的生活方式，提供訪客葡萄種植與釀造的優質知識，而酒莊通常都位於迷人的環境之中，還供應在地的美味農產品。

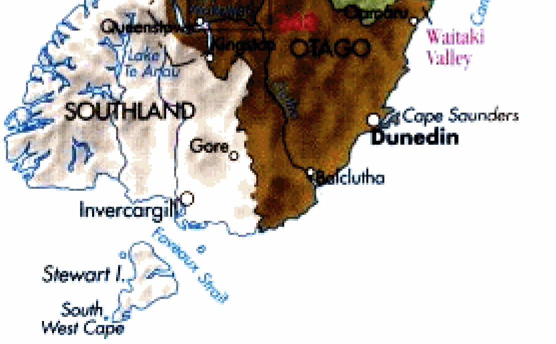
但是，紐西蘭發展葡萄酒業的企圖心要得以實現之前，卻有自然的問題需要克服。在150年前，紐西蘭這個南北橫亙的長條形國家幾乎都為雨林所覆蓋。這裡的土壤非常肥沃，以至於葡萄常跟其他植物一樣長得太茂盛，卻也因此長不出好葡萄來，而紐西蘭多雨的氣候更讓這樣的情況加劇，如此環境下亟需透過藤架與引枝法的技術來控制葡萄的生長。在1980年代，葡萄種植專家Richard Smart博士引進相關技術，才讓紐西蘭得以釀出如此風格獨具、風味明晰的葡萄酒。

如果以北半球的緯度來計算，紐西蘭的葡萄酒產區大約介於摩洛哥和波爾多之間（請參考360頁與362頁的氣象測量資訊）。緯度效應因為太平洋、強盛的西風以及高山阻隔雲霧和水氣等諸多因素而受到改變與影響，這也讓分布於南、北兩島的產區有著非常多樣的氣候條件，而且幾乎大部分的產區都比適合種植葡萄的平均溫度要來得寒冷。

白蘇維濃白酒讓全球的葡萄酒業注意到了紐西蘭。畢竟，要釀出風味這麼鮮明生動的葡萄酒一定需要涼爽的氣候，而南島北端的冷涼、好天氣及多風的自然環境，就像是專門為了強化白蘇維濃毫無保留的奔放風味而設計。在1980年代，最早在馬爾堡釀成的白蘇維濃有如打開味覺的潘朵拉盒子一般，沒有人可以無視其存在，更重要的是，似乎全球沒有其他地方可以釀出類似的風味。今天，白蘇維濃是紐西蘭最重要的葡萄品種，現在雖然種植面積一直擴增，但產量似乎仍供不應求。

帶有紐西蘭特有的檸檬皮香氣而常顯得活潑有朝氣的夏多內白酒，長期以來都是紐西蘭在白蘇維濃以外的另一個招牌酒款。不過，近年來無論是葡萄園的種植面積或是國際知名度上都被黑皮諾所超越。黑皮諾在紐西蘭得以成功的原因，幾乎跟白蘇維濃一樣，都是受惠於紐西蘭的涼爽氣候。黑皮諾這個嬌貴難養的品種，在紐西蘭卻出人意料地在許多產區都有很好的表現，而黑皮諾也讓紐西蘭的酒莊有機會成功釀出其他國家（例如澳洲等葡萄酒產國）無法成功釀成的優雅風味。





2000年，梅洛葡萄的種植面積開始超越因晚熟而不太適合紐西蘭的卡本內-蘇維濃。波爾多式的紅酒一般來說較受紐西蘭國內的歡迎，但在已經有非常多卡本內-蘇維濃紅酒的海外市場上卻較少受到注意。其他重要的品種還包括麗絲玲，無論是釀成干型或甜型都有相當好的表現。此外，還有不少釀酒師與葡萄農將希望寄託在格烏茲塔明那、維歐尼耶葡萄上面，特別是灰皮諾及希哈（參見360頁的霍克斯灣）。因為獨處一隅，對葡萄的病蟲害沒有太大的抵抗力，所以紐西蘭大部分新種的葡萄都嫁接在抗根瘤芽蟲病的砧木上。

紐西蘭的葡萄酒距曾經俗稱為「Dally plonk」的時代已過了相當長的時間，這個俗稱透露了當時的葡萄酒產業是由來自克羅埃西亞Dalmatia地區移民所發展出來的，他們從極北的貝殼杉針葉林被吸引過來，於20世紀初開始在奧克蘭附近種植葡萄。即使奧克蘭有多雨的亞熱帶氣候，他們還是堅持了下來，在這個有點令人意外的優質紅酒產區裡，現在還有許多釀酒家族承襲Dalmatia地區的古老姓氏。如同澳洲的獵人谷，這裡多雲的天氣也遮蔽了可能過多的陽光，讓氣候不會太過炎熱，提供葡萄穩定



的生長條件。在採收季時，常有多雨和黴菌的問題，不過位於奧克蘭東邊的Waiheke島卻輕易避開了上島多雨的問題。Stonyridge酒莊展露了島上種植波爾多品種的潛力，不過就前景來說，希哈葡萄似乎有更好的未來。Te Whau是島上另一家值得注意的酒莊。

在21世紀初的幾年，許多跨國酒業集團開始對紐西蘭感到興趣。2005年時，法國Pernod Ricard集團買下了紐西蘭的大酒廠Montana以及許多品牌（包括Brancott酒莊，Montana酒廠為了美國市場所創設的一個副牌），產量躍居全國年產量的三分之一以上。這家公司的葡萄酒通常是在產區內的酒廠進行發酵與培養，然後運到奧克蘭裝瓶，在紐西蘭，一般大型酒廠都採用類似的方式運作。Montana在吉斯本（Gisborne）的酒廠產量甚至占當地的60%，而且廠內還有全國最大的橡木桶廠。

位於北島東岸的吉斯本是一個被裝瓶業者控制的葡萄酒產區，如同許多紐西蘭的產區，吉斯本也有另一個名字Poverty Bay。以葡萄園的面積來說，吉斯本是紐西蘭第三大葡萄酒產區，比馬爾堡小很多，也比有紐西蘭波爾多之稱的霍克斯灣小，即使如此，設在吉斯本區內的酒莊還是太少，甚至比Nelson產區都少，比起中奧塔哥（Central Ortago）地區更是少很多。

相較於霍克斯灣，吉斯本的氣候較溫暖也較潮濕，特別是在秋天時最明顯。吉斯本幾乎只種植白酒品種，葡萄園大都為頗肥沃的壤土。這裡向來以出產非常豐滿的夏多內白酒聞名，通常比霍克斯灣和馬爾堡提前二到三星期採收。這裡也生產一些全球最好的格烏茲塔明那，以及相當強勁的榭密雍，還有相較起來比較濃厚的白梢楠。梅洛和希哈也都相當可口易飲。

如果說Poverty Bay是吉斯本，那麼**Waikato**產區應該稱為Bay of Plenty，這裡生產非常誇張濃厚的夏多內，不過產量相對較小。北島的其他產區在下文中會有更詳細的介紹。

跨過多風的Cook海峽來到南島，在馬爾堡西邊的**Nelson**是個小產區，雨量比北島的Wairarapa產區多，土壤也更肥沃，但是來自布根地的品種在這邊一樣有很好的表現。

在馬爾堡南邊的產區是**Canterbury**，葡萄園集中於基督城附近比較冷涼的平原區，以及距基督城北邊一小時車程、地形較多起伏的Waipara地區。在這裡，Canterbury產區的釀酒師們生產多酸、帶著火藥味的麗絲玲，以及一些相當特別、非常強勁堅固的夏多內白酒（例如Mountford酒莊所生產的酒款），至於黑皮諾的落差則相當大，從帶著草味、令人失望的失敗例子，到讓人極度想望、充滿潛力的佳釀都有。在區內東邊以河積型的礫石地為主，通常覆蓋著淺層的黃土，不過也有一些區段有石灰岩露頭（這在布根地非常受到推崇）。像Bell Hill和Pyramid Valley這些Waipara地區最具企圖心的酒莊，都努力地往Waipara更西邊的地方尋找極佳的石灰岩地。事實上，Montana酒廠也在這一區種植了數百公頃的葡萄園，帶來關鍵性的影響。這裡大部分的葡萄園都相隔遙遠，氣候也比較乾燥，加上持續不停的風，因此區內的葡萄園比較容易採有機種植法耕作。

另一個以石灰岩為主的新興葡萄酒產區則位於更南邊的Waitaki谷，是新近才在奧塔哥東北方發現的，在363頁的中奧塔哥專章裡會提到。

因為空氣無污染，紐西蘭的陽光特別耀眼。馬爾堡上空的臭氧層破洞，據說是讓馬爾堡釀成的葡萄酒如此香氣奔放的原因之一。



▼這裡幾支優質酒都不是產自下文介紹的產區，按照其產區由南到北自左往右排列，其中只有一款紅酒：Waiheke島的波爾多式調配紅酒。Neudorf酒莊是南島西北邊的代表。

霍克斯灣 Hawke's Bay

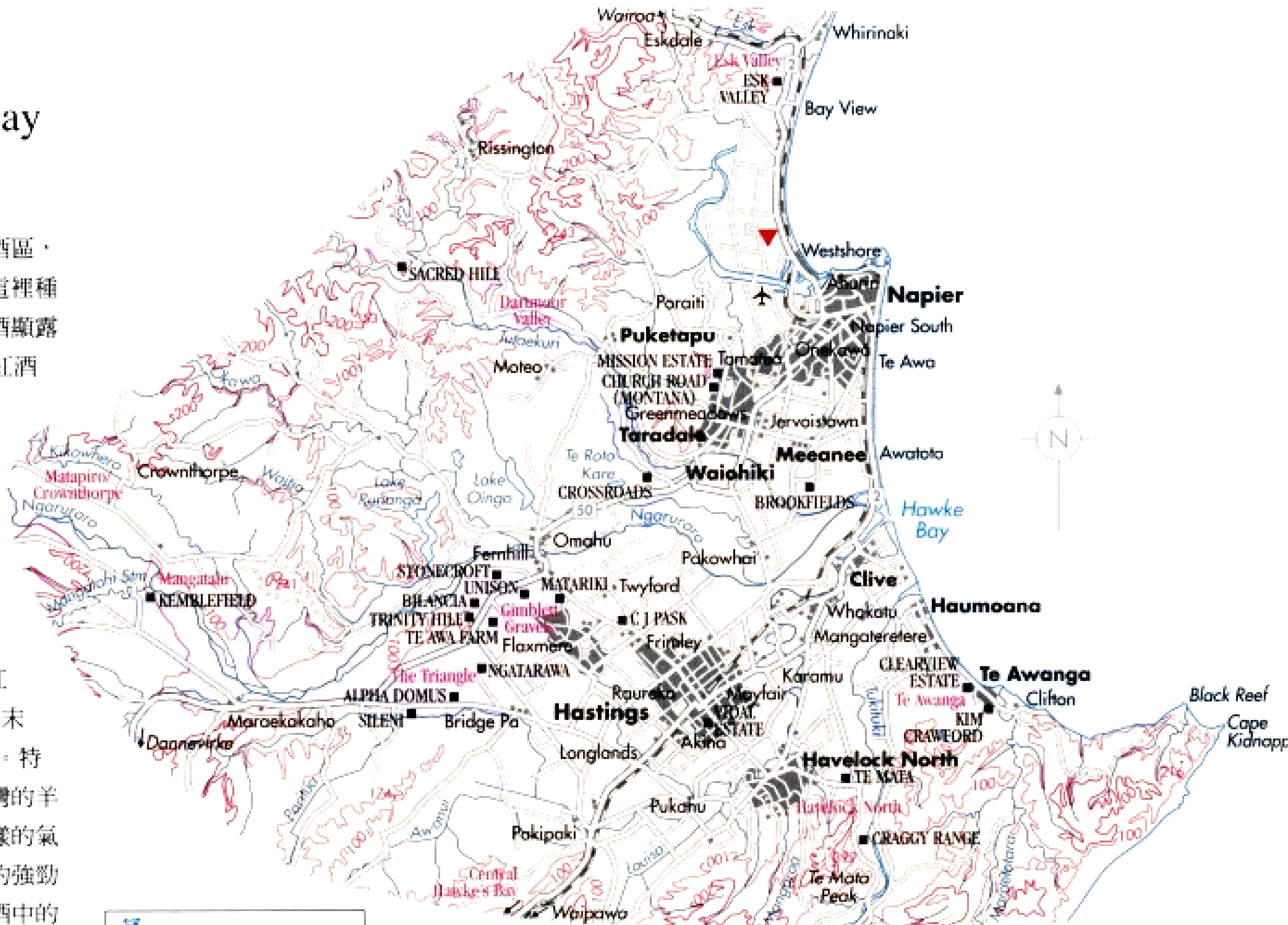
對紐西蘭來說，霍克斯灣算是一個歷史產酒區，在19世紀中期時，聖母會的傳教士就開始在這裡種植葡萄，不過卻遲至1960年代才因卡本內紅酒顯露了本地葡萄酒業值得長期投資的潛力。這款紅酒是由知名的釀酒師Tom McDonald為澳洲酒廠McWilliam's所釀造，當年生產這款酒的酒莊後來在1990年由Montana酒莊繫建成生產Church Road葡萄酒的酒廠。紐西蘭在1970年代開始大規模擴充葡萄園時，霍克斯灣理所當然是主力地區，特別是後來成為時尚的卡本內-蘇維濃更受青睞。

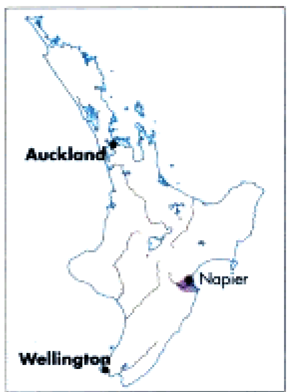
此後，霍克斯灣就成為紐西蘭波爾多式紅酒的首要代表產區，不過一直到1990年代末期，本地才開始真正生產受到注意的葡萄酒。特別是1998年份，當年天氣又乾又熱，霍克斯灣的羊群甚至必須運到青草較多的山區放牧，在這樣的氣候裡霍克斯灣釀成的紅酒不僅有紐西蘭特有的強勁酸味，而且因為當年的葡萄特別成熟，使得酒中的單寧圓熟中帶著強勁，具有相當耐久的潛力。

同樣是在1990年代晚期，本地的酒農開始熟識並學會如何善用霍克斯灣非常豐富且多變的土壤條件。在更早之前，這個位處紐西蘭北島東邊的廣闊海灣區就已經被發現擁有相當優異的氣候條件，西邊有Ruahine山脈和Kaweka山脈擋住水氣，形成一個雨量相對較低且溫度較高的絕佳葡萄種植氣候（溫度比波爾多低一些，請參考Napier港氣象站的觀測資料）。對於土壤的了解則花了較多的時間。

從霍克斯灣的空拍圖可以清楚看到這裡以貧瘠的河積地形為主，礫石地從山區直接沖刷堆積到海灣邊。淤泥、壤土以及礫石的保水性都不同，這使得區內有些葡萄園因為土壤肥沃潮濕而有產量過高的問題，但有些卻又太乾燥而需要人工灌溉。顯然的，最成熟的葡萄都產自那些最貧瘠的葡萄園，這些地方不僅限制葡萄的產量，也可透過人工灌溉精確控制每棵葡萄樹可以獲得多少水量（即使現在霍克斯灣的夏天似乎愈來愈熱，紅酒品種的葡萄更易成熟，但貧瘠的地區仍是首選）。

霍克斯灣最貧瘠的葡萄園位於Hastings市西北邊，占地800公頃，這片深厚且暖和的碎石地是Ngaruroro河在1870年氾濫改道前的舊河道，現在有Gimblett路通過。在1990年代末這一片稱為Gimblett或Twyford的礫石地曾經發生搶種潮，最後剩下的四分之三可耕地全部被買下且種滿葡萄，還架設了灌溉所需的設施。





Esk Valley 葡萄酒副產區

■ UNISON 區內優秀酒莊

葡萄園

—200— 海拔100公尺間距的等高線

▼ 氣象站所在位置

1:357,150

Km 0 5 10 Km

Miles 0 5 Miles

霍克斯灣氣象觀測點：Napier港 ▼

緯度／海拔：39.28'／1公尺

一月平均氣溫：18.9℃

年平均雨量：890公釐

三月採收季雨量：75公釐

主要種植威脅：秋雨、真菌類疾病

主要葡萄品種：夏多內、梅洛、白蘇維濃

其他能讓紅酒葡萄成熟的優質種植區，還包括緊鄰Gimblett南邊、氣溫稍微涼爽些的Bridge Pa；在Havelock North鎮附近也有一些條件較優的石灰岩山坡地，例如先驅酒莊Te Mata所在地；另外，在Haumoana和Te Awanga兩個小村鎮之間的沿岸狹長礫石地，則有一些較冷涼、葡萄較晚熟的葡萄園。

如同其他產酒國，紐西蘭在1980年代也遇到一窩蜂搶種卡本內-蘇維濃的問題，但即使是在霍克斯灣，卡本內-蘇維濃也不是每年都能夠完全成熟。因此，現在更廣為種植的是比較早熟、品質較穩定的梅洛葡萄，目前種植面積已經比卡本內-蘇維濃多了一倍。馬爾貝克在這裡雖然有著果率較差的問題，但也種得相當多，甚至成熟期更早。然而，成熟期中等的希哈才是未來的希望所在。全國三分之二的希哈都集中種植在霍克斯灣的貧瘠土地上，在多數年份都能達到令人滿意的成熟度。Brookfields酒莊的Hillside是一款頗具代表性的希哈葡萄酒，展露了本地希哈紅酒最可口多汁的一面。就像波爾多一樣，這裡的年份變化非常大，而且也跟波爾多的理由一樣，霍克斯灣大部分最均衡的紅酒都可以感覺到是經過橡木桶培養調配的。

夏多內葡萄在霍克斯灣的種植面積不亞於梅洛，本地也生產一些紐西蘭最佳的夏多內，通常比其他地區生產的酒款更濃郁豐富。



◄這是紐西蘭波爾多風格的紅酒，在這些最知名的酒標中還夾雜著一個隆河風格的酒標。Stonecroft酒莊曾經是釀製希哈紅酒的先驅。Craggy Range（Le Sol）雖然起步較晚，但是卻令人羨慕地創建成一個紐西蘭版本的那帕谷酒莊。

馬丁堡 Martinborough

這是北島最令人興奮的黑皮諾產地，也是紐西蘭最早因生產黑皮諾紅酒聞名的產區，稱呼不一，或稱為Wairarapa或是馬丁堡（以Wairarapa地區的葡萄酒業中心為名），或稱為威靈頓（Wellington）。這個產區位於首都威靈頓市東邊，只需一個小時車程就能到達，往東開過山區之後就進入了北島東邊較少雨的區域。

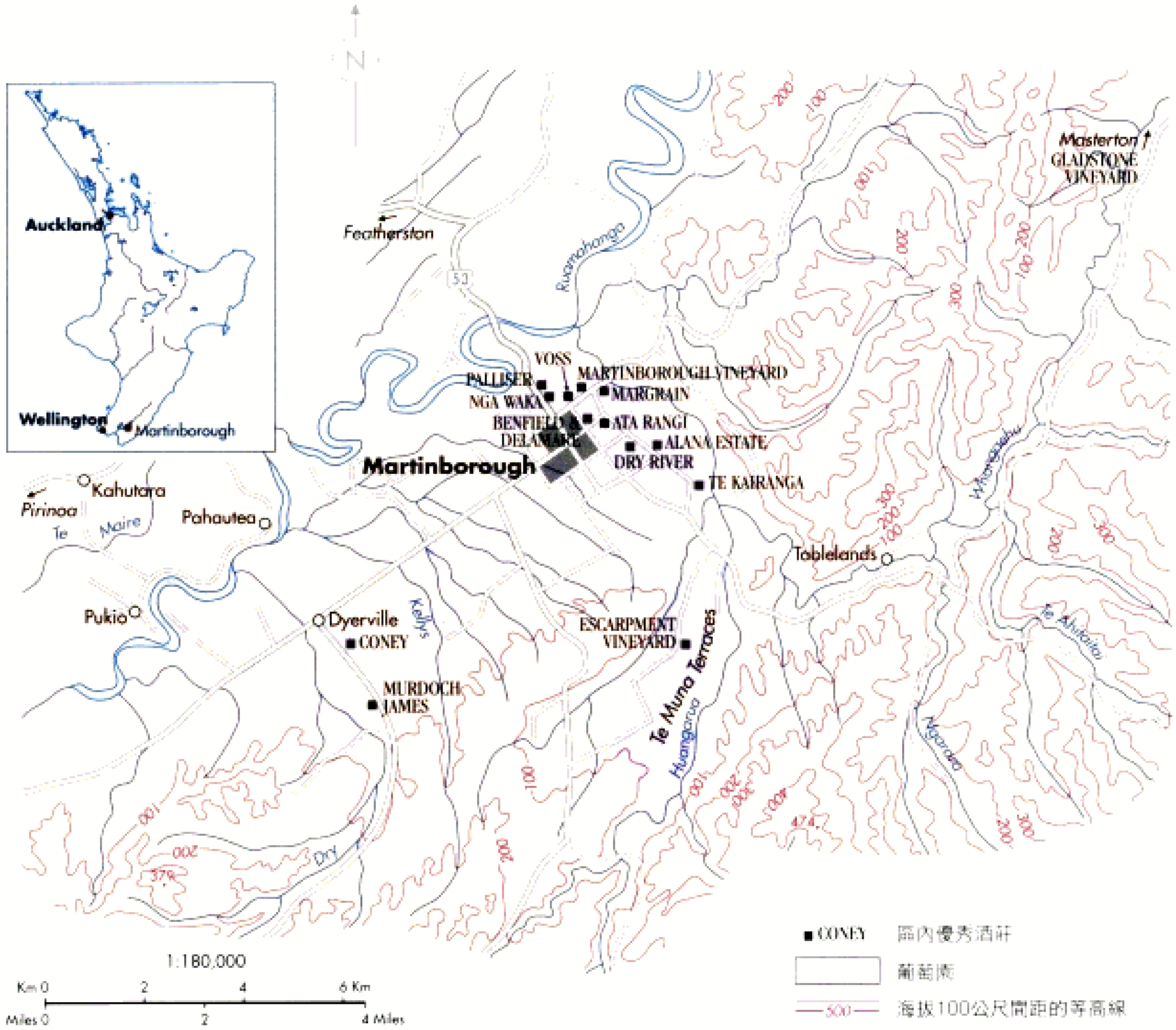
這裡的氣溫比北島其他產區低很多，曾經是科學家的Dry River酒莊莊主Neil McCallum博士表示：「以我們的熱積算溫度來看，我們跟愛丁堡非常類似。」受惠於西邊山脈的阻隔，馬丁堡的秋天往往是全紐西蘭最乾燥少雨的地方。這樣的條件也讓馬丁堡55家酒莊有機會釀出最生動也最像布根地的黑皮諾紅酒。黑皮諾是當地最主要的品種，酒款風格從肉質豐厚到偏乾瘦都有，而且有時也跟某些布根地一樣帶些土味。

不僅是酒的風格類似布根地，在葡萄酒產業的架構上也很相像，釀酒和種植葡萄的通常都是同一群人。只以種植葡萄為業的人通常會到產量大且穩定的馬爾堡，而不會到每英畝平均葡萄產量不到兩噸的馬丁堡。區內的表土薄且貧瘠，覆蓋在排水良好的深厚礫石層或坋土或黏土上面。

在這個吹著盛行西風的地區，開花期西風不斷，影響葡萄著果，而春天則常有低溫，經常會有霜害威脅。幸虧秋季長以及擁有全紐西蘭最大的平均日夜溫差，葡萄在這裡的生長季特別長。就像其他地方一樣，當前的挑戰在於釀出有細緻變化，但又不會因為過熟而酒精含量偏高的精彩酒款。

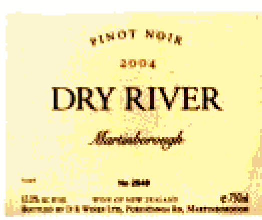
很多區內的精英酒莊像Ata Rangi、Martinborough Vineyard和Dry River，都是在1980年代初創建的。這些酒莊的莊主長年以來都帶著布根地般的個人特質，而Martinborough Vineyard酒莊的前莊主Larry McKenna現在則建立了由第二代經營的Escarpment酒莊。

本區也專精於生產紐西蘭最新風行的品種灰皮諾，特別是那些用1880年代由教會酒莊引進的灰皮諾無性繁殖系釀成的白酒表現最好。即使如此，白蘇維濃仍是Wairarapa產區種植面積僅次於黑皮諾的品種。在充滿自覺的紐西蘭黑皮諾世界中，馬丁堡與中奧塔哥彼此存在著相當程度的競爭關係，各自以黑皮諾為主題舉辦重要的國際活動，而且小心地將展期時間錯開。







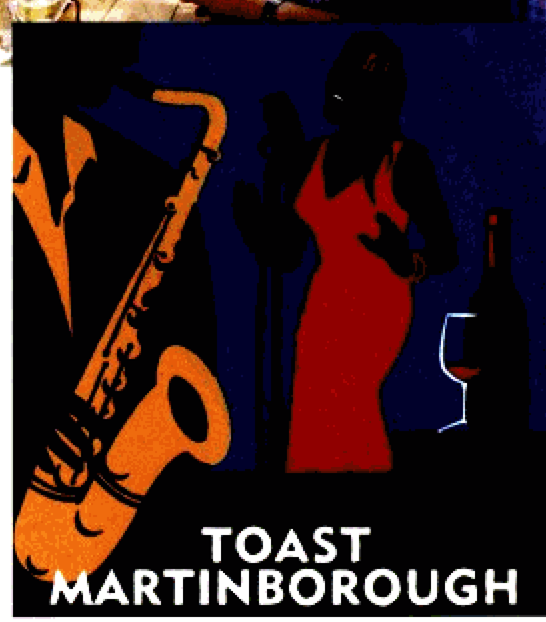






▶ 馬丁堡一直以來都被認為是黑皮諾之鄉，而這裡的確是紐西蘭第一個以黑皮諾這個國際知名的葡萄品種建立名氣的產區。就如同在其他地方一樣，Palliser酒莊的灰皮諾也愈來愈流行。





對紐西蘭人來說，葡萄酒跟休閒活動總是密不可分，從每年十一月舉行的美酒、美食與音樂節Toast Martinborough就可看出，休閒與葡萄酒的強力結合。因為太受歡迎，門票在開賣幾小時內就被搶購一空。在各個品酒會之間，還有接駁公車接送。

馬爾堡 Marlborough

南島北端的馬爾堡在最近幾年出現了葡萄種植熱潮，狂熱程度遠遠超越其他產區而成為全紐西蘭最重要的葡萄酒產區，有大約半數的紐西蘭葡萄園就位於這個葡萄酒世界中非常獨特的角落。

在1873年左右，曾有一位移民在Meadowbank牧場種過葡萄，除此之外，一直到1973年Montana酒莊（目前紐西蘭最大的酒廠）在馬爾堡謹慎地建立一個小型商業葡萄園之前，葡萄在這裡都還無立足之地。

一開始時，葡萄園就面臨了缺水的問題，但到了1980年，最早裝瓶上市的馬爾堡白蘇維濃卻以濃郁的香氣而讓人無法忽視。這樣一種令人愉悅、非常容易理解的葡萄酒顯然潛力無窮，因此很快就吸引了來自西澳知名酒莊Cape Mentelle的釀酒師David Hohnen等人進駐。在1985年，David Hohnen推出了Cloudy Bay白酒，酒名、充滿召喚力的酒標，以及酒中帶著燻烤、幾乎令人窒息的奔放香氣從此成了經典傳奇。

到了2007年，馬爾堡已經有超過11,000公頃的葡萄園，幾乎是2000年的三倍。產酒的酒莊在2005年時已超過百家，而且成桶將葡萄運過庫克海峽到北島釀造的比例也大幅下降，當然這也提高了葡萄酒的品質。

現在有許多原本將葡萄賣給大型酒莊釀造的葡萄農也開始掛上自己的品牌，他們大都委由區內繁忙的代釀葡萄酒廠來釀造。

寬闊平坦的**Wairau谷**像磁鐵般吸引了許多投資者，也引來了一些只想靠釀酒維生的人。他們甚至將葡萄種到可能無法年年都成熟的內陸地區，有些甚至還位於缺乏灌溉用水的區域。在寬廣平坦的谷底，葡萄園需要預防霜害，這對許多想參一腳的人又是一個絆腳石。

馬爾堡之所以如此獨特，是因為當地擁有非常不尋常的氣候條件組合：特別長的白晝、寒冷的夜間氣溫，以及非常耀眼的陽光，而且在好年份時還有非常乾燥少雨的秋天。在溫度這麼低的地方（參考Blennheim市的氣象觀測資料），葡萄可能非常難成熟，特別是遭遇秋雨威脅時，但是在馬爾堡葡萄卻可以留在樹上，從特別長的生長季中獲益，而夜間的低溫也讓葡萄在提高糖分時不會犧牲掉紐西蘭葡萄酒特有的酸味。

日夜溫差高的氣候特色，在南邊的**Awatere谷**更加明顯，這裡的氣候更乾燥、更寒冷也更多風，因為位置偏南，沒有列在本頁地圖上。這個產區的先驅酒莊是Vavasour，近年來，因為有私人建立的灌溉系統，因此葡萄園區擴增得非常快。

在Awatere谷，葡萄發芽跟採收的時間通常都比Wairau谷晚，但是夏天卻比較長且更熱，連波爾多的紅酒品種都能在此成熟，這點就跟Wairau谷的主要葡萄園區不同。（Montana酒莊知名的Brancott葡萄園因為海拔高度的關係，也比谷底的那些葡萄園更晚熟。）

不過，馬爾堡變化最大的或許不是氣候而是土壤。在6號和63號公路以北的谷地，除了在Woodbourne鎮附近之外，全都是比南邊還年輕的土壤。

在這個地下水層高得非常危險的地方，排水最佳、年輕多石的土壤才是最理想的葡萄園區，這些地點曾經是河床所在地，碎石層之上覆蓋著薄層的壤土。在這樣的環境裡，成熟的老樹可以發展出非常深的根系，但是年輕的葡萄樹在乾燥的夏季就需要依賴灌溉。

在6號和63號公路以南的谷地，較早堆積的土層排水性不佳，很難釀出好酒，但是在日照佳、土壤貧瘠的谷地南側邊坡上那些海拔較高的葡萄園，土壤就乾燥許多，可以生產出有趣的酒款。

本地生產白蘇維濃的大廠通常都會混合採自不同土壤以及有些微氣候差異的葡萄園所生產的葡萄，希望藉此釀出自己的特色，能和風格單調的一般葡萄酒區隔開來。除此之外，小心限制橡木桶與乳酸發酵的運用也有助於確立自有的風格，而愈來愈多的單一葡萄園白蘇維濃也形成了另一股潮流。

馬爾堡也生產一些優質的灰皮諾，近年來日漸受到歡迎；麗絲玲的表現也不錯，其中還包括一些相當特別的遲摘型甜酒。不過，夏多內和黑皮諾在產量上卻比較重要，這兩個品種可用來釀造氣泡酒及一般的無泡酒，多果味的馬爾堡黑皮諾隨著樹齡增加，將會有更好的表現。

馬爾堡氣象觀測點：Blenheim市 ▼

緯度／海拔：40.31˚／20公尺

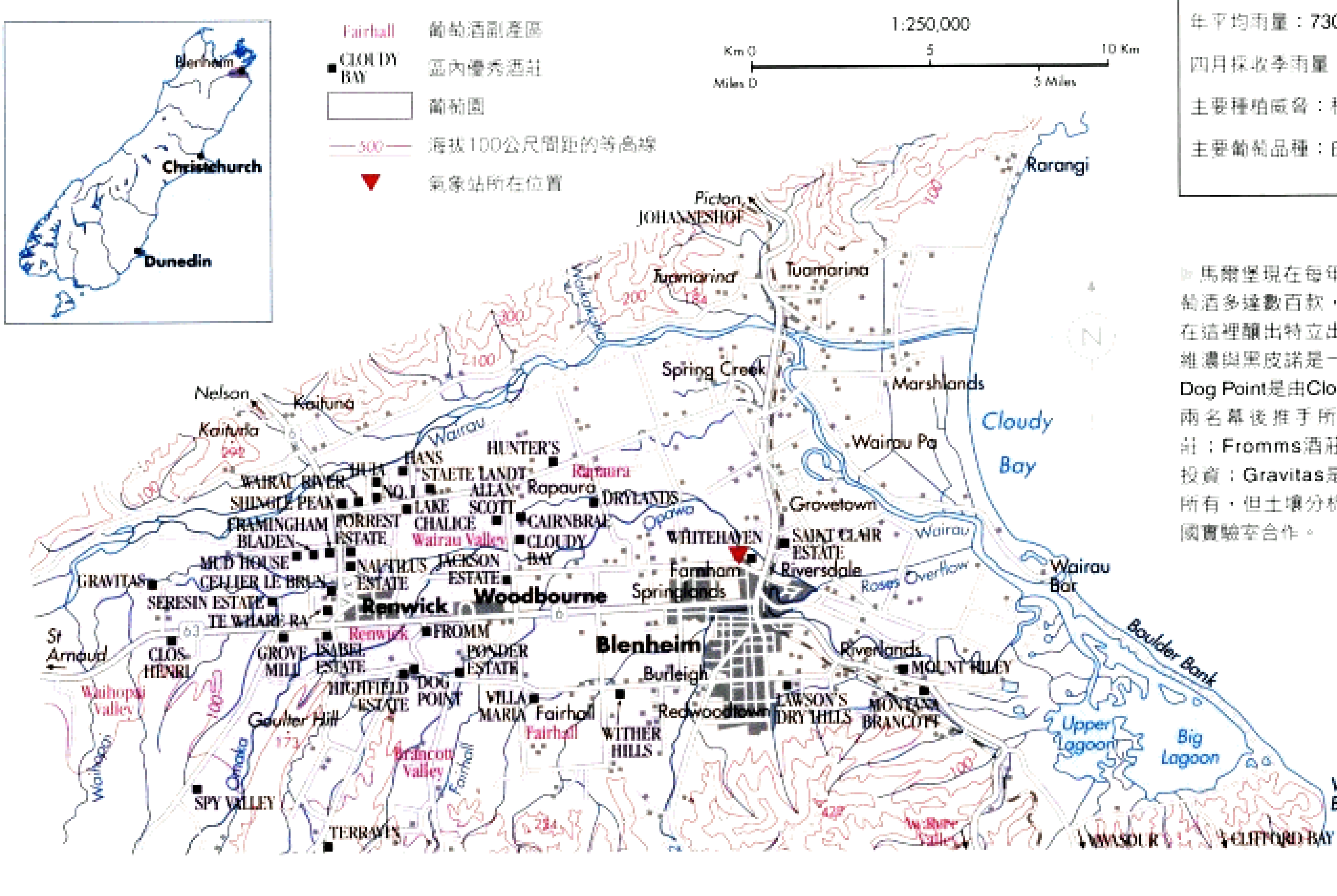
七月平均氣溫：17.7℃

年平均雨量：730公釐

四月採收季雨量：60公釐

主要種植威脅：秋雨

主要葡萄品種：白蘇維濃、黑皮諾、夏多內





▷馬爾堡現在每年生產的葡萄酒多達數百款，因此想要在這裡釀出特立出眾的白蘇維濃與黑皮諾是一大挑戰。Dog Point是由Cloudy Bay的兩名幕後推手所成立的酒莊；Fromms酒莊由瑞士人投資；Gravitas是紐西蘭人所有，但土壤分析則是跟美國實驗室合作。

中奧塔哥 Central Otago

中奧塔哥（或稱為Central，當地人習慣直接這樣稱呼）是全世界位置最南端的葡萄酒產區，而且除了南非的開普（Cape）酒區外，沒有其他葡萄酒產區的景色可與這裡媲美。崇山峻嶺連夏季都罩著皚皚白雪，如土耳其綠的燦爛河流奔流而過飄著百里香氣息的峽谷。冬季時，全年觀光客川流不息的Queenstown是紐西蘭的滑雪首府，而中奧塔哥一群向心力強的釀酒師們，可以在工作前先滑一兩個小時的雪再上工。

1997年時，這裡只有14家酒莊，而且葡萄園不到200公頃。但到了2006年，根據官方統計，酒莊家數已經多達82家，葡萄園的面積則達1,150公頃，主要種植的是樹齡還相當年輕的黑皮諾葡萄，收成的大部分葡萄都委由簽約的酒廠代釀。

不同於其他紐西蘭葡萄酒產區多屬海洋性氣候，中奧塔哥位處於氣候條件比較極端的大陸性氣候區，夏季陽光普照且乾燥，但是卻非常短暫；這裡全年都有霜害威脅，在像Gibbston山谷這些比較冷涼的區域，即使是相當早熟的黑皮諾都有可能在冬季來臨之前無法達到完全的成熟度。

相反的，夏天的陽光則非常耀眼。在地球上這個非常偏遠地帶的上空，臭氧層的破洞讓這裡的陽光特別炙烈，但是非常穩定的夜間低溫卻幫葡萄保存了許多酸味。在這種環境下所釀成的黑皮諾有非常耀眼明亮的奔放果味，而且葡萄的成熟度非常高，很少酒精度低於14%。中奧塔哥的黑皮諾有點像馬爾堡的白蘇維濃，也許不是最細緻多變的酒，但是卻非常討人喜歡，即使是才剛裝瓶就能非常迷人。

本區的夏季及早秋非常乾燥，甚至容易腐敗的黑皮諾在這裡都很少有真菌感染的問題。因為有雪水之便，葡萄園的灌溉用水在這個滑雪勝地從來不是問題。但土壤的保水性卻很差，大部分的土質都是輕而排水快的黃土混合一些礫石覆蓋在片岩上面（跟馬爾堡的地下岩層都是兩億年前的同一岩層）。

中奧塔哥最南端的副產區是Alexandra，這是一個比較冷涼的產區，1980年代最早開始在這裡種植葡萄的Black Ridge是全世界最靠近南極的酒莊。Gibbston副產區位於Alexandra副產區的西北邊，氣候甚至更冷，葡萄園大都位於風景秀麗的Kawarau峽谷的北向坡地。因為生長季較長，這裡可以釀出一些味道最豐富多變的葡萄酒。Bannockburn副產區位於Kawarau峽谷和Cromwell谷交界的地方，是種植最多葡萄的區域。如同許多優質葡萄酒產區，這裡曾經也是一個金礦區。北邊的Bendigo副產區氣候稍微溫暖些，雖然區內還沒有酒莊，但是已經新種了許多葡萄園。在Bendigo南邊還有一個Lowburn副產區，這處谷地也有不錯的潛力。

位處最北邊的副產區是Wanaka，這是中奧塔哥最早開始發展葡萄酒產業的地方，Rippon酒莊的葡萄園緊鄰湖邊，除了可降低霜害風險外，從1980年代早期開始種植葡萄樹以來，就是數以千計的攝影師取景的絕佳地點。

奧塔哥東北部現在已經有自己的葡萄酒產區，Waitaki谷（參見358頁地圖）因為擁有跟布根地一樣的石灰岩地形（這是中奧塔哥沒有的），而吸引了一些人到此種植葡萄樹，不過需要跟其他的不利因素對抗，例如整年都可能發生的霜害以及還太年輕的葡萄樹。不過，該區前景應該會跟這裡的葡萄酒一樣光明。



看到Chard Farm酒莊在Gibbston的這片葡萄園，就可確定這裡的冬天真的冷到刺骨。在寒冷的Gibbston產區，最殘酷的事實是每年未必都能在冬天來臨前讓葡萄達到應該有的成熟度。



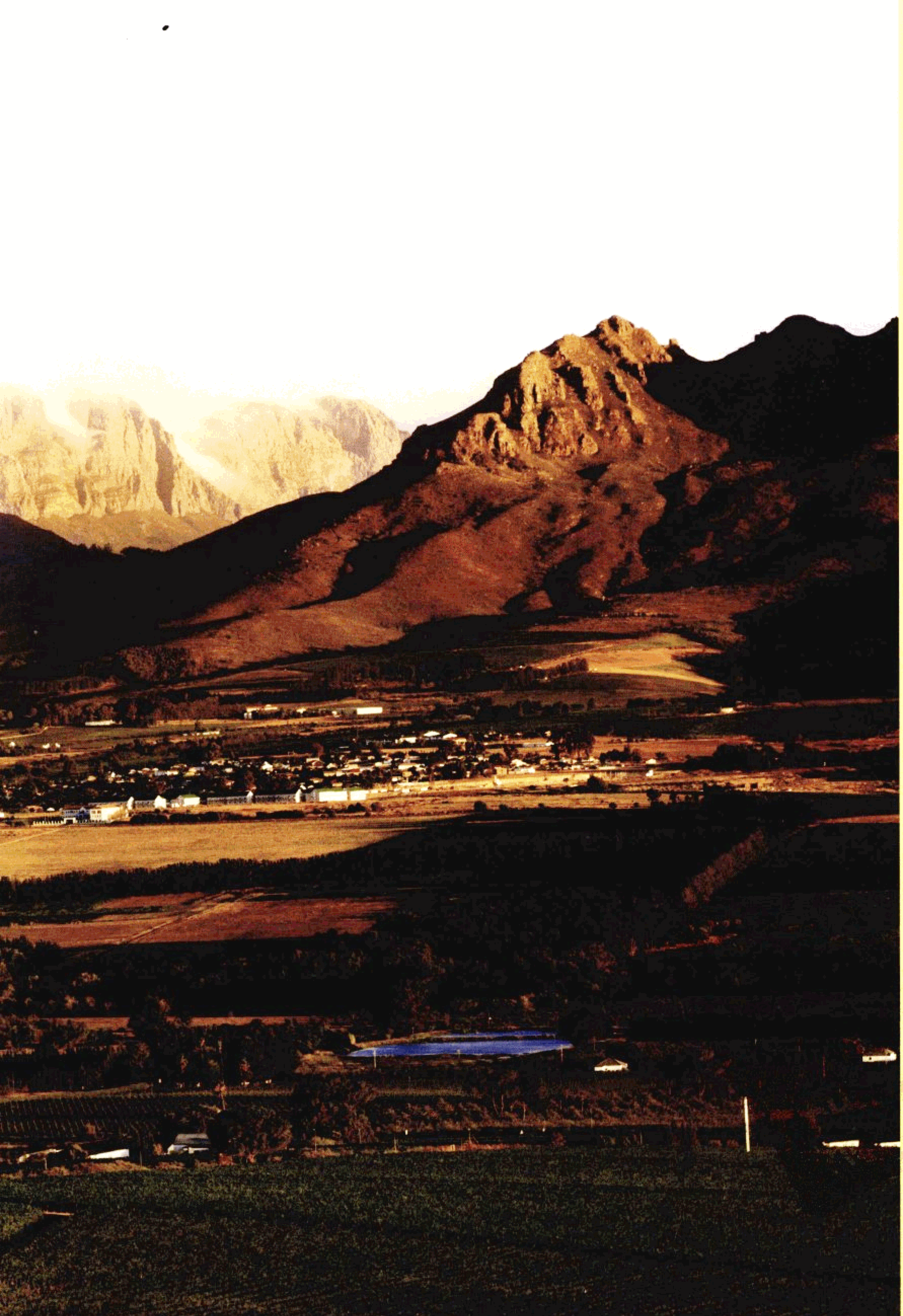
▼ Felton Road酒莊創建於1990年代初期，這家酒莊對中奧塔哥得以成為世界級的葡萄酒產區貢獻良多。Mt Difficulty是另一家品質非常穩定的酒莊，創立於1998年，是一個老牌釀酒人在全新產區的傑作。







南非



前景是Neetlingshof酒莊，後面則是Stellenbosch鎮。遠處在Groot Drakenstein山脈盤旋不去的檯布雲，是由來自False灣的強勢東南冷風所吹送過來的。

南非 South Africa



如果要辦一場「世界葡萄園之美」的競賽，入圍者固然很多，但總決賽名單一定有南非。由砂岩及花崗岩組成的Table山矗立成巨大的藍色影像，單立在一片鮮綠色的田野之中，間或點綴著歷經300年風霜、Cape Dutch風格的白色房舍，就可見識到南非葡萄園風光之獨特。如果不經心觀察，會覺得以開普（Cape）地區為中心的葡萄園，看似從1994年以後一直都沒有改變，但其實，其葡萄園、酒廠、釀酒人以及葡萄酒都已經全盤改變了。

大部分的南非葡萄樹，都在近似於地中海的氣候裡生長良好，並由於來自南極的本吉拉洋流影響到大西洋西岸，南非事實上比其緯度應有的氣候還要來得涼爽。雖然全球的氣候正在變遷，但氣象學家預測，在新世界的葡萄酒產區裡，南非將是受到氣候影響最小的一個。這裡的降雨通常集中在冬季月份，不過因為開普的地貌變化極大，各地降雨多寡還是要視所在位置而定。盛行的冬季西風緩和了此地氣候，愈往南部、西部以及離海愈近就愈涼爽，雨量也適當。

在山脈的雨邊山坡，雨量可能都不小，像是Drakenstein、Hottentots Holland以及Langeberg等山脈都是如此；然而就在幾公里內，年雨量卻有可能陡降到200公釐。群峰也讓著名的Cape Doctor（一種強勁的東南風）形成「隧道效應」，風力更顯強勁，雖然有助於減少黴菌及露菌病，但也可能因此打壞葡萄幼株。

開普地區擁有全世界葡萄酒產區最古老的地質，這些主要成分是花崗岩的古老土壤，以及桌山的砂岩或頁岩，都會自然降低葡萄樹的產量；但同時這類土壤也滋養了這個繽紛的花卉王國，而「生物多樣性」也成為南非葡萄酒產業所追尋的真理。「生物多樣性暨葡萄酒自發計畫」是一項特殊計畫，要將多樣性以及開普地區的特殊地理環境帶入南非的葡萄酒特色裡。這也鼓舞了葡萄酒釀造者，盡量保留園區裡的多樣植物種類，以促進當地農業觀光的發展。

在南非，若要向有關單位登記「單一葡萄園」的命名，面積不得超過5公頃；此外，針對各個葡萄園的特質以及合適栽種的葡萄品種的正式研究也都在逐步進行中（葡萄園名字首次出現在酒標是在2005年）。

另一個極具野心的計畫是，在2008年結束之前，所有出口的南非葡萄酒都必須是以「永續農業」的手法釀製。缺少了像澳洲內陸等可以採用機器大量耕種的葡萄酒地區，南非酒業不能打價格戰，必須提供其他更具價值的吸引力。不過南非的葡萄收成裡只有部分被釀成葡萄酒，其他低等級的葡萄都蒸餾成烈酒或壓製成出名的濃縮葡萄汁（南非是世界最大的生產國）。雖然釀製成葡萄酒的比例持續攀升，但是直到2005年也只達70%。

這種現象肇因於：在20世紀的大部分時間裡，南非的葡萄酒產業都掌握在令人感覺窒息的舊政權手裡。在19世紀時期，葡萄酒的出口以及開普一般的酒業情形其實都還很繁榮，但後來的根瘤蚜蟲病以及「波耳戰爭」(Anglo-Boer War)，還有隨之而來英國國內南非葡萄酒市場的崩解，都對酒農造成嚴重的打擊。





左圖是Paul Cluver創建的葡萄莊園De Rust Estate，他率先在冷涼產區Elgin創建莊園釀酒，同時也響應「黑色勞力計畫」雇用黑人員工。他旗下的Cluver酒莊所推出的Thandi酒款，就是此計畫下的產品。

直到1918年KWV組織形成後，情況才有所緩解。KWV組織是一個超大型的釀酒合作社，主要是幫酒農擴大市場及控制所有產自南非葡萄園產品的價格，但卻不問品質。

今日，葡萄酒產業的結構已迥異以往。當種族隔離政策與隔離主義成為過去式後，新一代的年輕釀酒師便迫不及待地周遊世界，以無盡的好奇心吸取新技術及新想法。許多新資金也大量投入了開普地區的葡萄酒產業，今日已經有超過500家的私人酒莊，比起世紀之交時多了一倍。

目前南非還有超過60家的釀酒合作社，正努力想提升品質。此外，南非有300 家酒莊，每年壓製的葡萄還不到100公噸；這其中有許多釀酒師是在大企業工作，但私下也推出個人酒款。目前釀酒的氣氛可說是百家爭鳴。

到了1992年，KWV實施了一種配額制度，讓那些有意在新地點種植新葡萄樹的人紛紛打消念頭；不過KWV身為管理者的時代已經過去了，最近也興起了一股在較涼爽地區關建實驗性葡萄園的風潮。同樣重要的是，過去一些老字號產區也被重新評估潛力。自1974年開始採用的「原產區葡萄酒」計畫，正式認可了Regions（區）、Districts（小區）及Wards（葡萄園，最小的地理產區單位）等產區命名，目前還在持續進行中。南非境內最重要的產區都列在本頁及下頁地圖。

Swartland產區大概是這波重新評估老葡萄園潛力的最明顯例子，它過去給人的印象只是產出給釀酒合作社調釀原料的粗獷紅酒。這片位於開普敦市（Cape Town）北方的長條地帶也生產穀物，目前是南非最受喜愛的產酒區，綠色葡萄園點綴著綿延的穀物田野，極為美麗。

Fairview酒莊的釀酒師Charles Back替這地區點燃希望的明燈，其後繼者有Eben Sadie等人；Sadie釀出引領風潮的強勁干白酒，代表作則是以Swartland產區葡萄釀成的Palladius酒款；他的Columella紅酒酒款也相當知名。本區一般不需要灌溉，來自西邊大西洋的海風有些調節作用。截至目前，希哈及老藤的白梢楠最能引領潮流。

在Swartland產地裡還有個分區稱為**Darling**，這裡的Groenekloof葡萄園尤其受到來自西邊大西洋冷流的影響，以其口感清爽的白蘇維濃白酒而聲名遠播，至於當地最有名的酒莊則是Neil Ellis。一如康士坦夏（Constantia）、斯泰倫博斯（Stellenbosch）以及帕爾（Paarl）葡萄園區（詳見369-370頁），Darling產區離開普敦市也不遠，使得這塊美麗的葡萄園成為葡萄酒觀光客的最愛。

Durbanville區是開普敦市的郊區，但也因此容易被低估，這裡靠近海洋，夜晚涼爽，可產製特別清新可口的白酒以及型態明確的卡本內及梅洛葡萄酒。而**Tygerberg**小產區的Philadephia葡萄園區，可就近俯瞰開普敦市，前景可期，這部分也要感謝德國資金挹注在本區的旗艦酒莊Capaia winery。

另一個重新被發現的小產區是緊鄰Swartland東邊的**Tulbagh**，擁有讓人驚豔的自然環境，Winterhoek山脈三面環抱。這裡的土壤、向陽面以及地勢變化都非常大，白天通常很溫暖，但早晨特別冷涼，這是因為山脈形成的羅馬劇場式地形會讓夜晚潛進的冷風滯留不去。

再往北走，Vredendal鎮的WestCorp釀酒合作社證明了，雖然這裡的緯度較低，葡萄酒的品質卻未必比別人差。許多人認為南非白酒是物超所值的最佳選擇，主要指的是口感清雅的白梢楠以及Colombard白酒，這些酒款產自**Olifants River**產區（還包括**Citrusdal**及**Lutzville**兩個小產區）。

Bamboes Bay是位於西岸的一個葡萄園區，這裡有被認為此緯度難以產出的細膩白蘇維濃。在Olifants河東邊的獨立Cederberg葡萄園區，海拔高度是其品質的最大保證。

在地圖北邊之外的**Lower Orange**產區，夏天尤其熱，葡萄園主要仰賴Orange河的灌溉。這裡的重要工作是葡萄樹的整枝作業，以免無情的烈陽傷害葡萄。

Klein Karoo產區位於東部廣大的乾燥內陸地帶，夏季氣溫非常高，當地特產的加烈甜酒需要靠灌溉才能釀製成功，這裡的特產還有一些餐用干紅酒以及鴕鳥（肉和羽毛都有用處）。蜜思嘉以及斗羅河谷的葡萄品種（如Tinta Barocca、Touriga Nacional及Souzão）都可在此生長，葡萄牙的波特酒廠商早已留意此地的發展，視為可敬的對手，尤其是這裡的**Calitzdorp**小產區常在南非的加烈甜酒分類競賽項目裡釀出得獎的酒款。

在**Breede River Valley**產區裡的**Worcester**分區雖



◀這些優質酒款都產自傳統的開普產區以外，其中以Hamilton Russell酒莊的Walker Bay酒款最著名；而以產製白蘇維濃葡萄聞名的產區Elgin及Elim，當地氣候更冷涼。TMV的白酒及Sadies酒莊的Columella酒款都是目前Swartland產區令人尊敬的新酒款。

然距大西洋的水氣近一些，但是全區仍然溫暖、乾燥，依舊需要灌溉才能產酒。這裡葡萄酒的產量比開普附近的任一產區都要多，約占全國總產量的四分之一強。這裡生產的許多葡萄都用來釀成白蘭地，不過也有品質不錯的商業化紅酒與白酒。

朝著印度洋的南方往下走，在Breede River Valley產區的下方是**Robertson**產區，這是開普鄰近產區中以優質酒莊及出色的釀酒合作社而聞名的一個產區。此區有充足的石灰岩土質，葡萄園管理嚴謹，如果預算有限，這裡有令人滿意的白酒，尤以多汁的夏多內葡萄酒為最，紅酒也逐漸受到重視。本區雨量不高，夏季熱，不過來自印度洋的東南海風有助於降溫。

最精彩的酒區或許在更南方一點、更接近南極的地方。Hermanus鎮附近的**Walker Bay**是一個相對較新的產酒區，不過根據過去紀錄來看，已經有能力釀出許多優雅的酒款。Tim Hamilton Russell率先在本區創建酒莊，他證明南非也能釀出型態嚴肅的優質黑皮諾紅酒，以及神似布根地風格的夏多內白酒。這裡的Hemel-en-Aarde谷地以歷盡風霜的片岩為特色，海拔及向陽面的變化非常多，因此白蘇維濃、梅洛以及希哈品種都可在此成功種植；此外，這裡還有幾個絕佳的賞鯨據點，是遊客造訪開普附近酒區的另一個原因。

在更東邊且較冷涼的地方，風格優雅的白蘇維濃是希望所寄，**Cape Agulhas**這個內陸產區位於多風的Elim村附近，東端至少到Ruiterbosch葡萄園區都有此類酒款。

緊鄰Walker Bay產區北邊及西邊的是**Overberg**小產區，這裡的Elgin葡萄園區原是蘋果產區，現在則逐步轉變成葡萄園。這裡看來很適合種植白蘇維濃、榭密雍、黑皮諾以及涼爽氣候型態的希哈品種。在Stanford附近的Kleinrivier葡萄園區同樣適合栽種上述幾個品種。

就在不久之前，南非各地的許多酒莊都還習慣生產及混釀許多不同品種，尤其是引起爭議的Cape blend混釀紅酒，這款酒是以Pinotage葡萄與其他產自各處的黑葡萄品種混釀。但現在，對於哪塊葡萄園適合種植哪種葡萄都已經有了更清楚的認知，而小規模的酒莊也逐漸更樂意專門生產一種或兩種的葡萄酒類型。

目前在開普地區最顯著的趨勢是大規模將白酒品種汰換成紅酒品種（事實上，2005年前後紅酒品種還有生產過盛的問題），尤其是白梢楠。

白梢楠一度是南非葡萄園的主角，雖然目前依然是種植最廣的葡萄品種，但已經沒有當時「每五株葡萄樹就有一株」的盛況。然而，如果汰換太多也是不智之舉，老藤的白梢楠仍是開普地區最特殊的招牌，物超所值且風格、內涵獨具。

最好的白梢楠產自受海岸影響最深的地方，可以保有天然的較高酸度。Ken Forrester、Rudera及De Trafford等酒莊釀出了斯泰倫博斯產區的最佳典範；至於在Swartland產區的Paardeberg葡萄園，Sadie家族的Palladius酒款則是以老藤的果實釀成，也樹立了新的標竿。

Colombard葡萄是開普地區種植面積排行第三的品種，但許多收成都用於蒸餾酒。夏多內及白蘇維濃的產量差不多，表現潛力也相同。除了最熱的葡萄園區之外，夏多內都能展現出細膩的一面，有時還具有不錯的陳年潛力，這種情形在布根地產區之外並不易見到。白蘇維濃通常也具有清雅的天然酸度。混釀白酒在南非已有很長一段歷史；目前法國隆河谷的葡萄品種也有增加趨勢，用於釀製酒體飽滿的白酒。

卡本內-蘇維濃是種植最廣的紅酒品種，在1998年及2005年之間種植面積就成長了兩倍；希哈品種也急起直追，目前在南非極為火紅，酒款風格多樣，有Boekenhoutskloof酒莊釀製、帶有胡椒風味的隆河谷北部型態，也有像Saxenburg及Fairview兩家酒莊生產的更強勁、明亮、甜美且通常以美國橡木桶陳年的型態。

梅洛葡萄的種植面積也增加得很快；而以黑皮諾及仙梭兩品種雜交而成的南非特有種Pinotage，種植面積反而停滯不前。Pinotage雜交種的香味略帶刺激性，可以釀出類似薄酒來地區的酒款，或者經橡木桶熟成後，酒質會變得更濃郁扎實且口感飽滿。至於以上兩種Pinotage的型態何者較優，已成為一場無休無止的辯論。

南非的紅酒生產，一直以來都深受捲葉病之苦，這種病害會造成葡萄成熟不完全。在2005年前後，南非有將近半數的葡萄園都重新種上抗病害的新無性繁殖系，選擇適應當地環境的嫁接砧木；這些品種都被認為比白梢楠及Colombard雜交種更受歡迎。南非目前最大的挑戰之一，就是必須確保這些經過嚴謹隔離手續的新葡萄樹，在進入21世紀之後能夠健康生長。

不過，無疑的，南非最大的變革還是整個社會層面。要將長期以來由少數白人把持的葡萄酒產業，更公平合理地與其他人在擁有權及管理權上分享，並不容易。雖然一路走來跌跌撞撞，但南非葡萄酒產業的改革意願還是很堅定，主要的誘因是讓南非黑人能成為南非葡萄酒的一個大市場。「黑色勞力計畫」及企業間的合資案都在進行中，雖然進展很慢。Fair Valley、Tukulu、Bouwland、Yammé，以及訴求更為明顯的Freedom Road、Thandi（當地方言為珍愛之意）及Winds of Change，這些酒款都見證了南非葡萄酒新世紀的形成。

類似師徒制的訓練計畫也鼓勵了當地黑人更積極參與葡萄酒產業，而更多的資金則直接用於改善員工房舍、工資以及整個社會。這樣的情形下，焦急不耐的心是可以理解的。



在Klein Karoo產區，常可見到成群飼養鴕鳥逛大街的畫面。這些天性好奇的大鳥雖然食性廣雜，但是倒不致於會將此區有名的加烈甜酒當成飲料來喝。

康士坦夏 Constantia

從歷史地位來說，康士坦夏產區應該是南非葡萄酒業裡聲名最響亮的；所生產的傳奇性甜酒，從18世紀末便被視為全球最偉大的葡萄酒之一。最早的葡萄園是1685年由當時的第二任荷蘭總督Simon van der Stel（目前是優質酒產地重心的斯泰倫博斯產區，名稱即源自於此，詳見370頁）所建立，占地廣達750公頃，比目前康士坦夏的葡萄園總面積還要大上許多。

康士坦夏是位於開普敦市南郊的美麗市鎮，早就已經高度開發，所以葡萄園的實際面積也不可能再擴大了，甚至不排除有持續縮小的可能。這裡的地價高昂，葡萄樹逐漸往高處撤退到Constantiaberg的東側、東南側及東北側陡坡，這裡其實已經是Table山的東端了。

不過這個開普產酒區的角落卻有一些最獨特的頂級酒款，其地理環境如同以山形鑿出的羅馬劇場，開口直接對向南邊的False灣。這裡的年平均雨量高達1,000公釐，幸好東南海風Cape Doctor不僅提供了持續的冷卻效應，也有助於降低本區葡萄黴病的感染機率。

康士坦夏目前的產區面積為420公頃，最重要的葡萄品種是白蘇維濃，占全區總種植面積的三分之一；夏多內及卡本內-蘇維濃的種植面積相對小了許多。

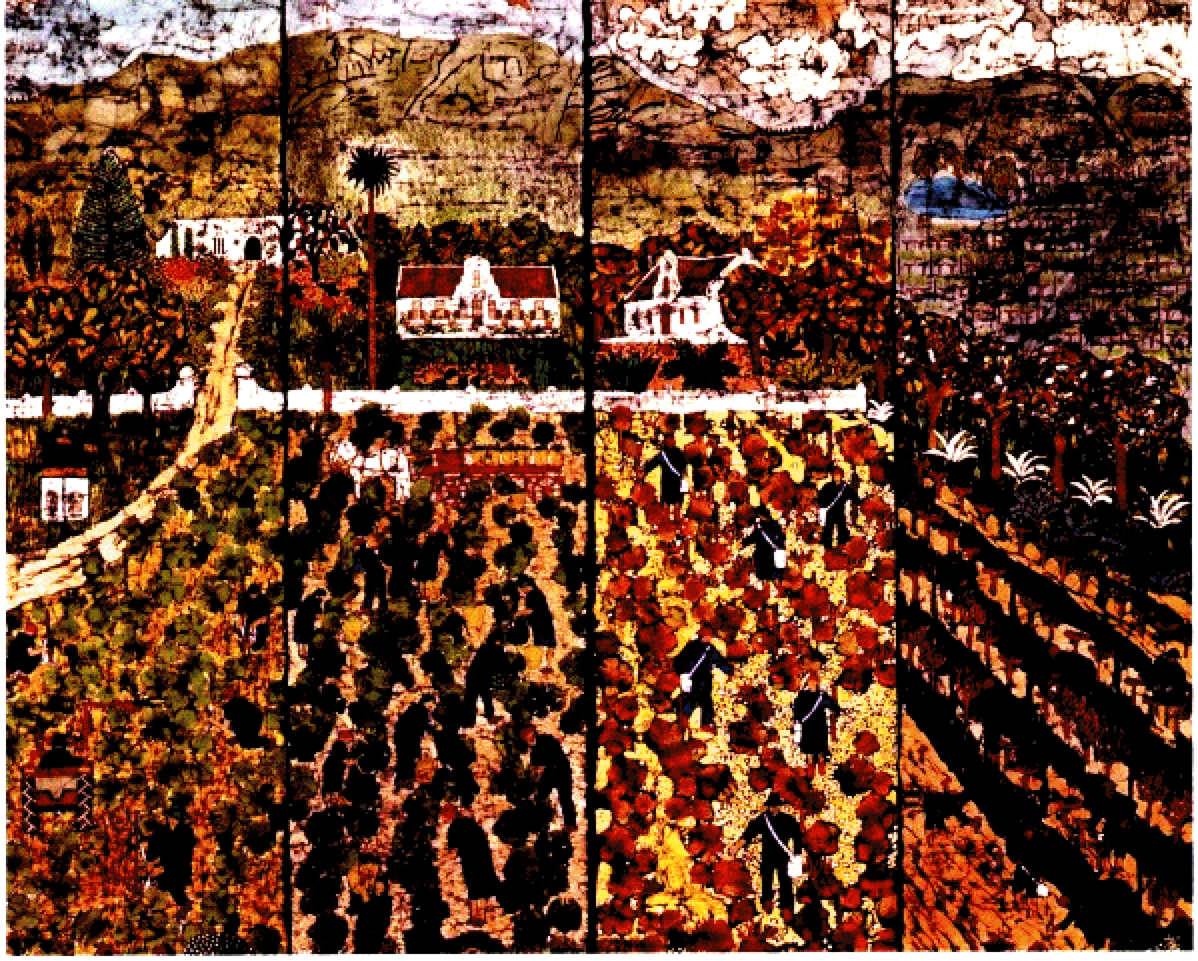
Cape Doctor東南風被認為可以維持葡萄裡的吡嗪（pyrazine）含量，有助於本區白蘇維濃葡萄發展出特殊的青草味及清新果香；而或許最令人驚訝的生產園區，是位於多風地點的Steenberg葡萄園。榭密雍曾經是19世紀早期南非種植最廣的品種，可以釀出品質非常傑出的酒款，尤其是以Steenberg及Cape Point這兩個葡萄園區最出色。

這裡的土壤久歷風霜，是黏土成分較高的酸性紅棕色土壤；不過Uitsig附近的土壤除外，這裡是以砂岩為主，因為位於康士坦夏的下坡處，氣候較暖和，通常是葡萄最先成熟的地方。

儘管有市郊持續發展的威脅，還有附近「Table山自然保護區」狒狒的不時侵擾，康士坦夏在21世紀初還是出現了兩家新的葡萄酒廠，目前本區的酒廠共有七家。

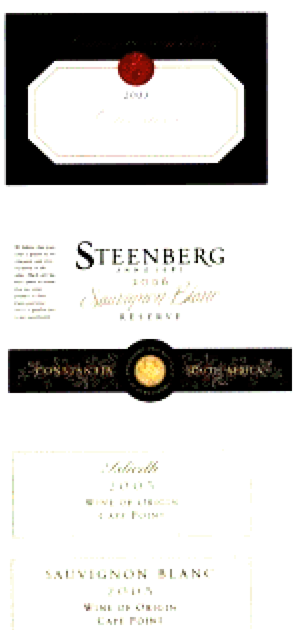
Klein Constantia葡萄園是荷蘭總督Simon van der Stel當初所創建的第一批葡萄園之一，仍以其特殊的傳統甜酒Vin de Constance著稱，這是由果粒較小的蜜思嘉葡萄釀成；盛裝甜酒的細頸酒瓶，則是採用200年前的原型開模製作。

緊鄰康士坦夏南邊的**Cape Point**是一個單一莊園的小產區（參見366頁地圖），氣候更冷，但仍釀出了一些絕佳的白蘇維濃及榭密雍白酒。

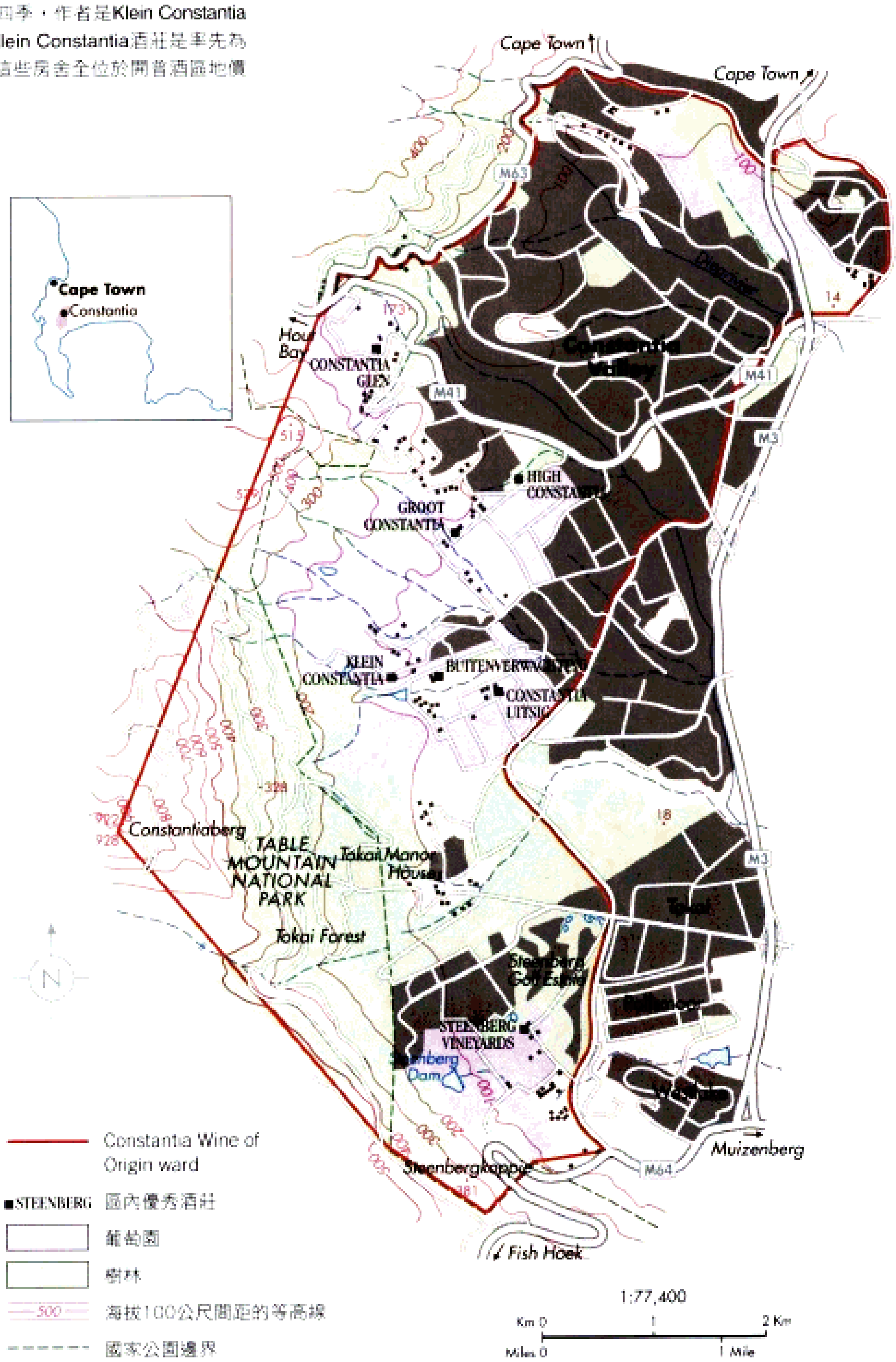


這幅蠟染畫描繪的是康士坦夏的四季，作者是Klein Constantia酒莊莊主的女兒Linda Jooste。Klein Constantia酒莊是率先為員工提供舒適房舍的酒莊之一，這些房舍全位於開普酒區地價最高的住宅開發區上。





▲這個氣候涼爽的產區可釀出鮮活芬芳的白蘇維濃葡萄酒，但Buitenverwachting酒莊也證明了，在較為溫暖的年份，這裡也能釀出波爾多類型的紅酒，不但有複雜度且陳年潛力也不差。



Constantia Wine of Origin ward

■STEENBERG 區內優秀酒莊

葡萄園

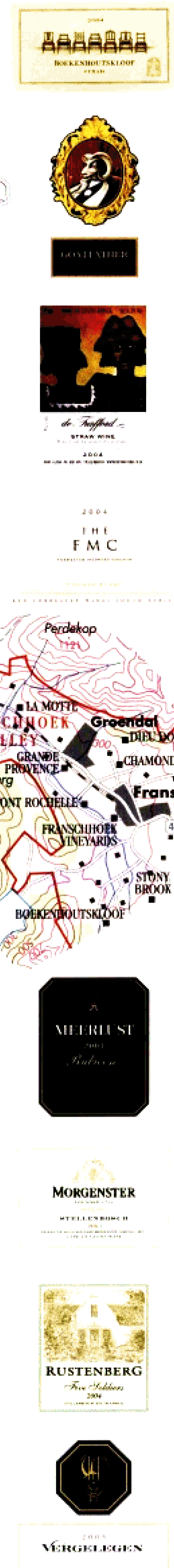
樹林

500 海拔100公尺間距的等高線

國家公園邊界



右邊這些酒標的設計比起其他產區更具視覺效果，其中包括Boekenhoutskloof酒莊謎樣的椅群酒標（最上面那張）、Fairview酒莊的羊頭教父、Rita Trafford酒莊的南非婦人酒標以及Forrester/Meinert酒莊極簡風格的白梢楠酒款酒標，還有右邊這些比較傳統的設計。



斯泰倫博斯氣象觀測點：Nietvoorbij

緯度／海拔：33.54°／146公尺

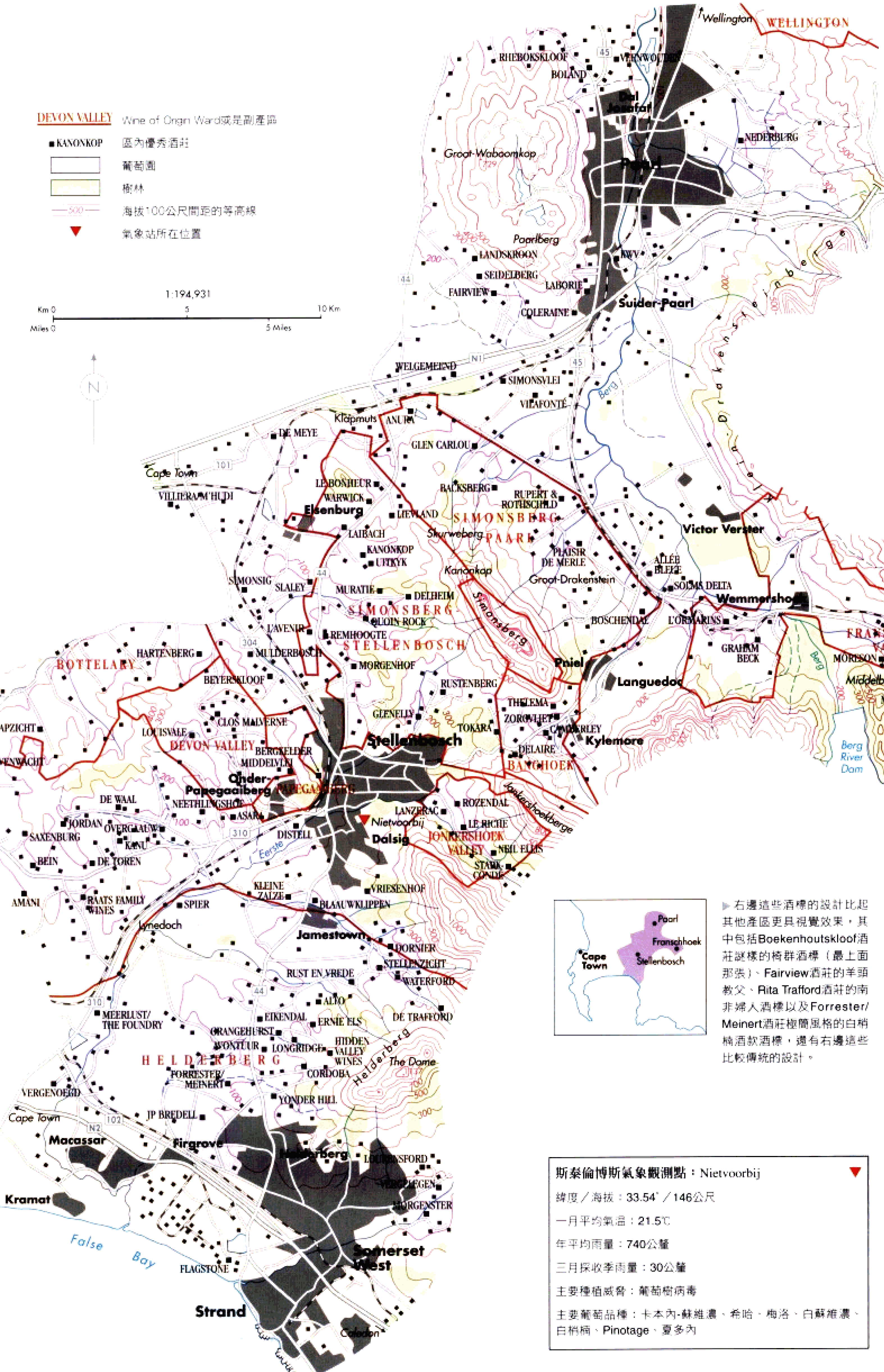
一月平均氣溫：21.5℃

年平均雨量：740公釐

三月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：葡萄樹病毒

主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、希哈、梅洛、白蘇維濃、白梢楠、Pinotage、夏多內



▶右邊這些酒標的設計比起其他產區更具視覺效果，其中包括Boekenhoutskloof酒莊謎樣的椅群酒標（最上面那張）、Fairview酒莊的羊頭教父、Rita Trafford酒莊的南非婦人酒標以及Forrester/Meinert酒莊極簡風格的白梢楠酒款酒標，還有右邊這些比較傳統的設計。

斯泰倫博斯氣象觀測點：Nietvoorbij

緯度／海拔：33.54°／146公尺

一月平均氣溫：21.5℃

年平均雨量：740公釐

三月採收季雨量：30公釐

主要種植威脅：葡萄樹病毒

主要葡萄品種：卡本內-蘇維濃、希哈、梅洛、白蘇維濃、白梢楠、Pinotage、夏多內



















中國 China



中國西化的一個非常強而有力的象徵，就是已經有為數眾多的中國人開始接受葡萄酒。消費量急速增加，每年估計有15%的成長，對現在的法國葡萄酒商來說，前往上海和北京就像是去紐約和倫敦一樣稀鬆平常。中國人對葡萄酒的喜愛，又因為近年來中國政府希望努力降低穀類進口而大受鼓勵；根據OIV的調查數據指出，中國的葡萄園總面積到2003年為止已達到過去10年內的三倍。同一個數據還告訴我們，中國已經是全球第六大葡萄酒生產國。

至少在西元2世紀左右，中國西部的園丁就已經知道有葡萄樹的存在；我們也能確定，當時的中國已經有酒（很可能是葡萄酒）的生產和消費。歐洲的葡萄品種，在19世紀末才被引進中國東部，但直到20世紀末，真正以葡萄釀成的葡萄酒才慢慢進入中國的都會區。

中國的幅員遼闊，提供了為數可觀的各種土質和緯度；氣候方面才是問題所在。中國內陸，苦於大陸型氣候的極端天候，而沿岸多數地區（尤其是南部和中部沿岸）又有季風影響。

在大西北種有中國近五分之一葡萄的**新疆省**（雖然許多都是新近才種下的），冬季的嚴寒迫使釀酒用的歐洲種葡萄樹，每株都必須在秋天時煞費苦心地一棵棵先以土堆封。巧妙的灌溉系統，用的是來自世界最高山脈的融雪。

當地最主要的酒廠，是目前擁有近10,000公頃葡萄園的新天國際酒業（1998年才正式起跑），包括新疆在內的整個中國西部，甚至往東到**甘肅**、**寧夏**一帶，都在葡萄酒產業中占有愈來愈重要的位置，許多位於東部的酒廠也都在此擁有加工廠。

在中國，國有酒廠依舊四處林立，但卻到了1980年代早期，當合資企業引進外國專業技術之後，中國才開始生產那些西方味蕾所熟悉、完全以葡萄釀成、具有水果風味且不甜的葡萄酒（有些是以進口葡萄汁為原料）。

Rémy Martin是第一個和中國人合作的西方企業，酒廠以天津為根據地，但卻利用許多產自附近河北省的葡萄來釀酒，河北省在全中國的葡萄樹種植中占不到15%。讓王朝酒廠成功的那款白酒，是用當地的龍眼葡萄和蜜思嘉（於1958年自保加利亞引進）調味而成，這也鼓勵了他們開始種植古典歐洲釀酒品種。

龍眼葡萄是廣泛用在釀製西式葡萄酒的品種，至於所謂的「山葡萄」，則是更傳統酒款的主要釀酒原料。目前在中國的葡萄種植總面積中，只有略高於10%的國際品種，其中主要是卡本內-蘇維濃和少部分的梅洛葡萄。



—·— 國界	■LOU LAN 區內優秀酒莊	1:40,000,000	
—·· 省界	超過1000公尺的土地	Km 0 500 1000 Km	Miles 0 250 500 Miles
HEBEI 葡萄酒產酒區	此區放大圖見所示頁面		



1:5,128,000
Km 0 50 100 150 Km
Miles 0 50 100 Miles

21世紀的典型中國葡萄酒一直是紅酒，就像是非常淺淡的波爾多紅酒仿製品；不過希哈葡萄也逐漸擴展種植面積了。至於在白酒方面，Welschriesling過去一直都是主要的釀酒用歐洲種葡萄，但是夏多內的種植也在近年急速上升。

第二家合資企業，有歐洲資金投入且至少引進了歐洲釀酒概念，打造出長城葡萄酒，酒廠同樣也在河北。第三家是位於北京西郊的龍徽，有Pernod Ricard集團涉入。儘管法商的Pernod Ricard集團後來在2001年撤資，但法式作法的影響卻仍透過法國釀酒師Jérôme Sabaté繼續發酵。

目前看來，中國東部的山東半島似乎是最適合種植歐洲葡萄的地方。標準的海洋性氣候讓葡萄樹在冬天也不需要防護，又有排水絕佳的南向山坡。中國境內總數約500家的酒廠幾乎有三分之一都以山東省為根據地，不過主要的缺點就是，好發於夏末和秋天的真菌類疾病。

張裕是當地葡萄酒廠的先驅，至今仍是最大的酒廠，2005年更由義大利飲料集團Saronno取得三分之一股權；張裕卡斯特酒莊，則是另一個和波爾多Castel集團合資的獨立企業。

第一家現代化的西式風格酒廠是由香港商人在1980年代早期所創建，並且一度屬於英國酒廠Allied Domecq所有；今天，華東酒廠以夏多內和加美酒款享有盛名。

能夠釀出21世紀初期中國最令人激賞的酒款的酒莊，則是同樣由香港人擁有、建於煤礦之鄉山西省的怡園酒莊（Grace Winery），以波爾多品種釀出具有說服力的紅酒。

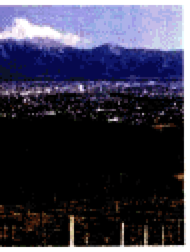


河北省朗格斯酒莊正在採收梅洛葡萄。酒莊主人是奧地利的知名家族，同時還擁有Swarovski水晶，在阿根廷還經營一家Norton酒廠。酒廠莊園內還包括一所葡萄酒學校、一家豪華旅館，以及一棟超現代的酒廠建築。

▼這裡看到的是一些對西方人來說比較容易理解的中國葡萄酒標。儘管西方觀念認為中國食物最適合搭配白葡萄酒，但是多數的中國消費者仍然認為，葡萄酒就應該是紅的。



日本 Japan



大自然幾乎是在創造日本時玩遍了各種形式的樂趣，而且考慮周全，只漏掉了葡萄酒。雖然日本群島中最主要的本州擁有和地中海相同的緯度，但兩者的氣候卻截然不同。就像處於同緯度的美國東部，本州也因為西邊有廣闊大陸而深受其苦。被夾在全球最大陸塊的亞洲大陸和最大海洋的太平洋之間，可以預見的極端氣候造就了日本獨特的氣候型態。來自西伯利亞的冷風為冬季帶來冰雪，源自太平洋和日本海的水氣則讓春夏籠罩在雨季中。就在葡萄樹最需要陽光時，則有颱風帶來衝擊。

颱風所侵襲的陸地既險阻又多山，幾乎有三分之二是極陡的山坡，只有森林才能防止多酸的土壤被沖刷至湍急的短淺河流。至於平原地帶雖然有自山丘沖刷而下的沖積土，但卻排水欠佳，只適合栽種稻米而不是葡萄樹。於是，少數坡度和緩、適合耕種的地區自然就物以稀為貴，需要有更高的收益。

因此，日本在葡萄酒方面的遲疑，並不讓人意外，這一躊躇就過了近1,200年。歷史留下了精確的紀錄，西元8世紀時，奈良已經種有葡萄樹。接著，葡萄樹就隨著佛教僧侶的腳步散布到全國，但不見得是為了要釀造葡萄酒。

1186年，在富士山附近選種了一種厚皮的歐洲種葡萄樹苗木，並命名為甲州。甲州至今仍是最適合日本環境的葡萄品種，基本上這只是一種食用葡萄，但仍能釀出不錯的柔細酒款，經不經橡木桶陳年都有，甜和不甜也並存。

現代觀點的葡萄酒產業，在當地已經有130年歷史，遠比其他亞洲國家都來得久。日本第一個放眼國際的政府曾經在1870年代，派遣研究者前往歐洲學習葡萄種植的方法並帶回葡萄樹。日本人很快就發現，美洲種葡萄的表現遠比法國或德國品種都來得好；而他們似乎也不排斥美國東部葡萄那種特殊的「狐狸」味。日本的葡萄園總面積逐漸減少，但Delaware葡萄至今仍占有近20%的比例，僅次於另一種廣受歡迎的雜交種巨峰葡萄。

在所有種植的品種當中，歐洲種葡萄只有不到20%，其中比較著名的像是名為Pione的巨峰親戚、Campbell Early、Muscat Bailey A，以及由甲州三尺和Muscat of Alexandria雜交產生的Neo Muscat。

當地的葡萄酒產業一開始是以山梨縣甲府盆地附近的山丘為根據地，可以望見富士山，離首都也很近。此外，山梨還擁有最高的平均溫度，發芽、開花以及收成期也最早。

日本總共175家以上的純正酒廠（不包括那些調配、裝瓶廠或以米為原料的酒類生產中心）中，有超過半數都在這裡。日本同時也是桶裝葡萄酒和葡萄原汁的進口大戶，不過如果使用的是進口原料，現在都必須在酒標上清楚標示。

直到1960年代，許多位於山梨的小酒廠都還盡量要把酒做甜，以符合當時尚未開化的市場需求。今天，日本的葡萄酒市場主要握在Mercian、三得利（在其他地區也擁有酒廠，最著名的就是波爾多列級酒莊Château Lagrange）、Sapporo及Manns等酒廠手中，這些酒廠都可以從些可能是全世界照顧最好的葡萄園中，取得品質最好的日本人種植的歐洲葡萄。這裡的卡本內和梅洛可以具備絕佳的單寧和酸度，夏多內則比較不那麼特出。

附近比較不受雨季影響的長野縣，則是一些日本頂級酒款的產地，目前已經有25家酒廠聚集於此，不過他們同時也提供葡萄給許多規模更大的山梨縣酒廠。日本最北端、氣候特別嚴寒的北海道也有10家酒莊，這些酒莊同時也是重要的葡萄種植者。

酒廠的數目一直在增加中，目前在日本的43個縣中已有36縣生產葡萄酒，即使在西南方已經屬於亞熱帶氣候的九州都不例外。九州島上的都農酒莊正努力試著要以Muscat Bailey A和Campbell Early等品種，釀出幾支頂級酒款。



日本氣象觀測點：熊谷

緯度／海拔：36.09˚／30公尺

七月平均氣溫：24.7℃

年平均雨量：1,260公釐

九月採收季雨量：230公釐

主要種植威脅：降雨、夏季颱風、真菌類疾病

主要葡萄品種：甲州、Neo Muscat、卡本內-蘇維濃、梅洛、夏多內、巨峰、Delaware

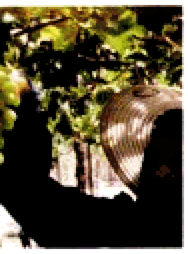
▼Grace酒廠以一種日本的雜交黑葡萄品種「甲斐」釀製的酒款，在各種葡萄酒競賽中都有特別出色的表現。都農酒廠，是在日本九州的一家新興酒廠；Château Mercian酒莊，則是歷史悠久；甲州葡萄，是日本最具代表性的白酒品種。







其他亞洲地區 The Rest of Asia



亞洲被視為是和葡萄酒世界無關的大陸，好像只是昨天的事而已；長久以來的看法普遍認為，亞洲生產者或消費者都對葡萄酒興趣缺缺，但我們明顯誤判了形勢。亞洲市場不但在1990年代的頂級酒價格上揚中扮演重要角色，同時目前亞洲的葡萄酒生產也不再局限於幾個葡萄種植和釀酒史悠久的中亞國家（傳統上，這些葡萄酒更像是糖漿），例如烏茲別克、塔吉克、哈薩克、土庫曼、吉爾吉斯；現在還包括一些看似不大可能的國家，如印度、泰國、越南、台灣和印尼等，也都以熱帶（或幾乎是熱帶）葡萄種植為基礎，起步向葡萄酒產業邁進。在這些國家中，葡萄樹每年必須靠著審慎的剪枝、修剪、灌溉、抑制水分吸收，並／或搭配各種化學物質和荷爾蒙的運用，才能有每年一次以上的收成。

印度的持續西化和日趨富裕的中產階級，已經促使當地的葡萄酒產業有了長足的發展；2005年對進口葡萄酒所徵收的高額稅賦，又為國內酒廠帶來更進一步刺激，例如幾乎囊括90%印度葡萄酒市場的Château Indage、Sula（兩者都位於Maharashtra省）以及Grover這三家公司。

從2001年起，Maharashtra省就透過各種經濟上的獎勵政策，積極鼓勵葡萄酒生產，在目前的41家酒廠中（2007年為止），就有38家屬於新興酒廠；其中有一半是位於相對有高海拔可以彌補低緯度的Nashik地區。

Château Indage酒廠是印度現代化葡萄酒生產的先驅，引進法國香檳區作法和品種釀成的微甜氣泡酒尤其有名，以「Marquis de Pompadour」和「Omar Khayyam」名稱銷售；這家成長迅速的酒廠，還生產一系列無氣泡品種酒，並在喜馬拉雅山腳的Himachal Pradesh省擁有一間新酒廠，同時在Andra Pradesh省和Orissa省也都有契約葡萄種植。

從矽谷帶著加州葡萄酒經驗返回印度的Rajeev Samant，則是在當地著手釀製清新、富含果味的不甜白酒，其中又以Sula酒莊生產的白蘇維濃最為出名。在2000年才推出第一個年份的Sula酒莊，當時產量只有5,000箱；但是到了2006年，酒廠已經有總數達485公頃的葡萄園來供應增產至12萬5,000箱的白酒。

Grover家族極為成功的葡萄酒事業，則是少數在Maharashtra省以外地區開基立業的成功酒廠，該廠位於Karnataka省Bangalore市上方的山丘地帶；不過，目前為了要增設新系列酒款，也在Maharashtra省投資。

早在1990年代中期，Grover家族就請來波美侯的Michel Rolland擔任釀酒顧問的La Réserve酒款，是足以和波爾多酒同台較勁而毫不遜色的一款紅酒。雖然這裡的葡萄樹從來沒有休眠期，但細心的修剪卻讓這些葡萄樹只在每年的四月或五月有一次收成。

泰國的葡萄酒產業規模更小，但由九家會員酒廠所組成的泰國葡萄酒協會，卻非常有凝聚力，而為了對抗當地有力人士所組成的龐大禁酒勢力，他們也不得不團結。

事情要上溯至1960年代，當時僅供食用的葡萄才剛在曼谷西部的昭披耶河（Chao Praya）三角洲開始種植；而當時Siam酒廠一開始也只是以這些葡萄汁來生產水果淡酒，但緊接著卻開啟了生產葡萄酒的一連串運作；1995年，Château de Loei酒莊以種植在北部寮國邊境的葡萄推出第一個年份。到了今天，不但在曼谷東北部海拔550公尺的Khao Yai地區有葡萄園，Siam酒廠甚至在泰國南部海拔100公尺、只在赤道以北約10度的內陸度假勝地Hua Hin都擁有葡萄園。

目前泰國的葡萄園總面積仍維持在1,000公頃以內，而希哈葡萄卻是至今種植最廣的品種，白梢楠則緊接在後。生產的葡萄酒當然都有一定的水準，至於最認真的生產者則在每兩年可能有五次收成的情況下，盡量控制一年只能收成一次。

在一年最酷熱的三月到五月間如果進行強剪，緊接著的三個月雨季就能讓葡萄樹將此視為冬眠期；所有早期結實的葡萄都要捨棄，還必須在九月底或十月初再次剪枝，以便能在隔年二月長出最濃郁、成熟的葡萄作為年份「收成」。

其他像不丹、柬埔寨、印尼、韓國、緬甸、斯里蘭卡、台灣和越南，也都種有釀酒用的葡萄樹，只是多半仍屬初期的小規模，但無疑地，亞洲大陸已經被葡萄酒拓為殖民地了。



◀在加州初嘗葡萄酒滋味的Sula酒廠主人，決定他的酒標設計也要走徹底的西式風格；當然，難免還是帶有一點東方味。其中的Monsoon Valley和GranMonte兩款酒主要是針對泰國龐大的觀光旅遊業；至於印尼峇里島的Hatten酒莊，也正在試圖建立起以觀光客為主的葡萄酒版圖。



泰國南部的昭披耶河三角洲，由島狀葡萄樹區塊和一系列水道交錯組成的「漂浮葡萄園」是全世界最特殊的景觀之一。為了避免海灣的潮濕氣候帶來真菌類疾病，因而選用棚架系統種植的Malaga Blanc葡萄，會以船運送出去，以供Siam酒廠釀製旗下的Monsoon Valley系列酒款。

名詞解釋 Glossary

以下所列都是葡萄酒世界最常用的專業術語，僅在特定產區出現的詞彙會特別標出書中對應的頁碼。由於法文在本領域中已廣被採用及接受，因此法文詞彙收錄的比例會高於義大利文或西班牙文。此外，您也可參考內文的各國酒標用語說明。

acid 酸
葡萄酒的必要成分，賦予葡萄酒精力與活力。葡萄酒最常出現的酸是酒石酸、蘋果酸以及含量較少的乳酸。

acidify 加酸
在酒或發酵中的葡萄汁中加入酸，以增進其均衡感。

acidity 酸度
所有酸總和起來的口感。

Amarone 阿瑪隆內
一種使用乾燥葡萄釀成的葡萄酒，源自義大利唯內多（Veneto）區。

appellation 法定產區
採用地理名管制的葡萄酒名。

BA
Beerenauslese的縮寫，一款德國甜酒，詳226頁。

bacterial diseases 細菌引起的疾病
由細菌傳布的（葡萄樹）疾病。

barrel 桶
指任何用來盛裝液體的木製容器，通常稱為*barrique*或*pièce*。

barrel ageing／barrel maturation 桶中陳年／桶中熟成
葡萄酒在發酵後轉入桶中進行數個月熟成的過程。

barrel fermentation 桶中發酵
廣為流傳的釀酒技巧，讓酒精發酵在木桶中進行，稱為桶中發酵，通常見於白酒。

barrica／barrique 巴立克桶
波爾多標準橡木桶，容量225公升。

base wines 基酒
混合用的葡萄酒。

bâtonnage 攪桶
法文，翻動死酵母的意思，源自*bâton*，意指攪拌棒。

blush wine 粉紅葡萄酒
參見rosé粉紅酒。

bodega 酒莊
西班牙文的酒窖或製酒廠的意思。

botrytis（Botrytis cinerea）灰黴菌
葡萄樹真菌類疾病最常見詞彙，俗稱黴病。對葡萄有益的形式是貴腐黴，葡萄受感染後有助於糖分與酸度的提升，能釀出極具潛力，華貴而耐久存、非常甜美的貴腐型甜酒。壞的形式是灰黴病，受到感染的葡萄會影響風味，葡萄皮黯沉，顏色也會被破壞。

bottle 瓶
基本的葡萄酒容量，750毫升。

bottle ageing／bottle maturation 瓶中陳年／瓶中熟成
在瓶中熟成葡萄酒的過程（參見barrel ageing）。經過瓶中陳年的酒可以說它有「瓶齡」。

bottle deposit 瓶裡的沉澱物
葡萄酒歷經瓶中陳年後，在瓶內出現的不溶解沉澱物（參見sediment）。

bottling information 裝瓶資訊
通常會強制要求標示在酒標上。參見château bottled、domaine bottled、estate bottled。

calcareous 石灰質的
說明葡萄園土質的一個最常見且濫用的詞彙。石灰質土來自石灰岩（布根地區的最佳土質），有時包含白堊土（香檳區的最佳土質）。

canopy 枝葉
葡萄樹的綠色藤蔓與葉子。

canopy management 枝葉管理
種植葡萄常用的技巧，藉以控制枝葉的位置與密度，以求釀出最佳品質或最多產量的葡萄酒。

capsule 封套
金屬箔封套的另一個名字。參見foil。

carbonic maceration 二氧化碳浸泡法
發酵時維持完整葡萄串的釀造方式，於充滿二氧化碳的密封酒槽裡進行。詳33頁。

case 箱
12瓶裝，24半瓶裝或6*magnum*的基本單位。講究的採用木頭製，但多半採用硬紙板。參見magnum。

CB 酒莊裝瓶
酒莊裝瓶的常用簡寫。參見château bottled。

chai 酒窖
法文，尤其是在波爾多區更為常用，指稱的是藏酒建築物，通常是放置酒桶的場所。

chaptalization 加糖
以法國農業部長Chaptal的名字命名的一種釀酒方法，在發酵前或發酵中途加糖以提高葡萄酒的酒精度。這樣的葡萄酒稱為加糖過的葡萄酒。

Château 酒莊
法文，意指種植葡萄或釀造葡萄酒的產業，所屬葡萄園不需要是單一或相互靠近的園區。

château bottled 酒莊裝瓶
裝瓶的葡萄酒來自同一酒莊所擁有的葡萄園，或者是在該酒莊釀造。

classed-growth 列級酒莊
cru classé的英文寫法。參見cru classé。

climat 葡萄園
布根地對於單一葡萄園或法定產區的稱呼。

clone 無性繁殖系
為了特殊需求所選育的葡萄樹苗。

clos 圍有石牆的葡萄園
法文，布根地常用，意指環繞石牆的葡萄園；也用於西班牙Priorat產區的先鋒酒莊。

close spacing 密集間隔
葡萄種植的技巧，用於高種植密度。

concentration 濃縮
除去果汁或葡萄酒裡的部分水分，使得葡萄酒更濃縮集中的一種釀酒方法。

contract winery 代釀酒廠
參見custom crush facility。

corked 帶木塞氣味的
用來形容葡萄酒裡出現發黴的三氯乙稀（TCA）臭味，通常由軟木塞引發。

coulure 落花病
葡萄種植的現象之一，當葡萄樹於初夏開花時因為高比例的結果失敗而造成，通常起因於不穩定的天氣；葡萄產量將會減少。

cru 葡萄園
法文，字面意思是指一個莊園，不過對葡萄酒來說通常是指一個特定的葡萄園。

cru classé 列級酒莊
波爾多區用以稱呼進入分級名單的酒莊，通常是指梅多克（Médoc）區與格拉夫（Graves）區的分級名單（詳82頁），名單將酒莊分為五個等級，即一級、二級、三級、四級與五級。

crush
新世界產酒國對於每年採收的葡萄以及釀酒產業產量的稱呼。

custom crush facility 代釀酒廠
替多家不同葡萄種植者代釀的酒廠，常見於加州。

cuve
法文，酒槽的意思。

cuvée
廣泛被採用的一個法文詞彙，意指一款混合成的葡萄酒，特別是釀製香檳最後階段的調配。

cuvier
法文，特別是在波爾多區，意指放置釀酒槽的地方，是進行酒精發酵的場所。參見fermentation。

deacidify 減酸
釀酒的過程之一，但只用於夏天非常冷而使得葡萄酒酸度偏高時，此時通常會添加碳酸鈣，以降低葡萄汁或葡萄酒中的酸度，有時也會用加水方式來達到目的。

diurnal temperature variation 日溫差
白天與夜晚的日夜溫差。日溫差通常被認為會加深葡萄的顏色以及有更緊密的酸度。

domaine 酒莊
法文（特別是在布根地產區），釀造葡萄酒的葡萄莊園。

domaine bottled 酒莊裝瓶
裝瓶的葡萄酒無論釀造與種植都由同一人或同一家企業所完成。

dosage 添加糖量
釀造氣泡酒在裝瓶前添加糖的總量。

Eiswein 冰酒
從樹上採下已結凍的葡萄所釀成的甜酒，為德國特產，奧地利偶見。

élevage 培養
發酵後，銷售前「培養」葡萄酒的釀酒過程。

enology 釀酒學
oenology釀酒學的美語拼法。參見oenology。

en primeur 預售
葡萄酒在裝瓶前就報價銷售，是波爾多常見的一種行銷方式，時間是在該年份的下一個春天。

esca 黑麻疹
使葡萄樹衰弱的一種真菌類疾病。

estate bottled 酒莊裝瓶
裝瓶的葡萄酒與種植來自同一酒莊。

extraction 萃取
採用各種不同的方法取出葡萄皮的顏色、單寧以及香味，是釀酒的重要過程。

fermentation 發酵
通常與酒精發酵同義，透過酵母對葡萄中的糖分產生作用，而將成熟的葡萄汁轉化成更為不甜的葡萄酒。參見malolactic fermentation。

field grafting 原株嫁接
在葡萄園裡既有的根莖上嫁接另一個更具價值的品種。

filtration 過濾
受爭議的一個釀酒過程，目的是濾除葡萄酒中所有可能有害的一些酵母或細菌。

fining 凝結澄清
以蛋白、酪蛋白或某種膠狀黏土等凝結劑來吸附酒裡的懸浮物，使其沉澱下來的一種澄清葡萄酒的釀酒過程。

first-growth 一級酒莊
參見cru classé列級酒莊。

flor 酒花
酵母在酒液表面形成的一層厚膜，釀造清淡型雪莉酒的必要過程。

foil 金屬封套
瓶口用來包覆瓶頸與軟木塞的封套。雖然是非常多餘的包裝，不過當瓶子插在架子上時卻是很好的特徵辨識。

fortified wine 加烈葡萄酒
在釀造過程的某一階段加入烈酒強化酒精的葡萄酒，最有名的是波特酒、雪莉酒及馬得拉酒。

fungal diseases 真菌類疾病
感染真菌所引起的疾病，葡萄樹特別容易感染。詳18頁。

futures 預售酒
預售所賣出的葡萄酒。參見en primeur。

garagiste 車庫酒莊
參見microcuvée微量酒莊。

generic 普級酒
以地區或酒種類型命名的葡萄酒（例如馬得拉酒，德產葡萄酒），而不是以特別的葡萄品種名或者獨特的法定產區名為名。

grafting 嫁接
葡萄種植技術，通常是將一截歐洲種葡萄嫁接在能夠抵禦葡萄根瘤蚜蟲的砧木上。參見phylloxera、rootstock。

Grand Cru 特級葡萄園
布根地常用詞彙，指金丘區（Côte d'Or）與夏布利（Chablis）區最好的葡萄園。香檳區與阿爾薩斯區亦見。

gris 淡粉紅酒
顏色非常淡的粉紅酒。

Guyot 居由式引枝法
波爾多區常用的葡萄栽種技術，每年更新由莖或藤蔓長出的結果枝。

hang time 懸掛期
美語針對葡萄為達充分成熟而延遲採收，持續留在葡萄樹上一段時間的說法。

hybrid 雜交種
以歐洲種與美洲種雜交的葡萄品種。雜交種葡萄在歐洲不太被接受，有時是有失公允的。

Icewine 冰酒
加拿大對冰酒的寫法。參見Eiswein。

Jeroboam 大酒瓶
4.5公升裝，約等同六瓶標準瓶容量的大型瓶，在波爾多區是如此，但在香檳區則是三公升或四瓶裝的葡萄酒。

Keller 酒窖
德文酒窖的意思。參見cellar。

lay down 平躺
給予裝瓶後的葡萄酒數年的陳年時間。

late harvest 遲摘（晚收）型
葡萄酒類型，通常是甜酒，釀自非常成熟的葡萄。

lees 死酵母
酒桶或酒槽裡的沉澱物。

lees stirring 攪桶
翻動桶底死酵母的一種釀酒程序，用以促進曝氣並讓葡萄酒與其相互作用。

macération carbonique 二氧化碳浸泡法
法文的二氧化碳浸泡法。參見carbonic maceration。

magnum
1.5公升裝或兩瓶普通瓶裝的大型瓶。

malolactic fermentation 乳酸發酵
柔化葡萄酒的釀造步驟，透過乳酸菌和加熱將粗糙的蘋果酸轉化成較柔和的乳酸，在酒精發酵之後進行，幾乎所有紅酒以及多數白酒都會有的一道釀酒工序。通常簡稱為malolactic或更精簡的malo。

mesoclimate 中氣候
一小塊地或一塊葡萄園的氣候。比較一株葡萄樹範圍的微氣候，以及大區域範圍的大氣候。

méthode traditionnelle／méthode classique 傳統氣泡酒釀造法
參見traditional method傳統法。

microcuvée 微量酒莊
波爾多的超小型酒莊，通常沒有自己的釀酒設備；車庫酒莊是一種時興的稱法，用以形容其小規模的產量。本書所定義的微量酒莊是指初辦時產量不超過1000箱。

mildew 黴病
葡萄霜黴病（又稱露菌病）及白粉病（粉孢菌）這兩種葡萄樹好發的真菌類疾病。噴藥是常見的防治方法。

millerandage 發育不全小果
在開花期葡萄花授粉不足而導致葡萄成熟不一致。

mise 裝瓶
法文裝瓶的意思。Mis(e)en bouteille au château/domaine指的是酒莊裝瓶。參見château /domaine bottled。

must 葡萄漿
葡萄汁釀成葡萄酒之間的過渡狀態。

négociant 酒商
法文的酒商。可參見domaine。

noble rot 貴腐
參見botrytis灰黴菌。

non-vintage 無年份
氣泡酒或香檳常用，指酒並非來自單一特定的年份而是混合不同的年份。NV是常用的簡寫。

oaked 橡木味
指葡萄酒受到橡木影響，可能是採用木桶熟成的關係或者是添加了橡木片、橡木棒或類似的方式。詳35頁。

oenology 釀酒學
釀造葡萄酒的一門科學。

old vines 老藤
會影響葡萄酒的濃縮度和品質，主要原因是產率低。

owc 原裝木箱
拍賣型錄上對於原裝木箱（original wooden case）的常用簡稱。參見case。

pH 酸鹼值
測量果汁與葡萄酒裡酸度的一個重要釀酒數據，也會影響酒色以及陳年潛力。水的Ph值是7，而葡萄酒的Ph值通常約3.5。

phenolics 酚類物質
指潛藏在葡萄或葡萄酒裡頭會產生澀味的單寧、色素以及香味分子常用的詞彙。葡萄裡的酚類物質都集中在葡萄皮裡面。

physiological ripeness 生理成熟
葡萄的香味和酚類物質都完全成熟的狀態：果梗會由綠色轉為棕色，葡萄粒可以很容易就從果梗摘下，外皮可能會開始乾扁皺縮。

phylloxera 葡萄根瘤蚜蟲
源自美洲的致命葡萄害蟲，是一種會侵蝕葡萄根部的蚜蟲。基本上，大多數的葡萄產酒區都會以嫁接砧木來解決這個問題。詳18-19頁

pièce
傳統的布根地228公升裝酒桶。

Pierce's Disease 紅葉病
由昆蟲引起的致命葡萄疾病，尤其常出現在美國南方各州，最近加州受影響的地區逐漸增加。詳19頁。

Premier Cru 一級
布根地產區與香檳區廣泛用來稱呼最好葡萄園的詞彙（但不如特級葡萄園優秀）。在波爾多區，一級酒莊也寫作 Premier Grand Cru（Classé）。參見Grand Cru。

punt
瓶底的凹陷，堆放瓶子時非常有用。

racking 換桶
將葡萄酒抽離至另外一個容器，使其與死酵母分離。詳29及35頁。

raisin 葡萄乾
乾燥的葡萄，許多葡萄酒（如Amarone與Vin Santo）都採用這類葡萄釀製。葡萄可以被風乾或者掛在葡萄樹上乾燥。參見Amarone、Vin Santo。

remuage 搖瓶
法文搖瓶的意思。參見riddling。

Reserve 珍藏級
常用的詞彙，不過通常沒什麼太大的意義。

residual sugar 殘糖含量
化驗葡萄酒的一個必要數據，指酒裡沒有發酵完全的糖分總含量。RS是常用簡寫，RS每公升少於2公克的酒嘗起來是不甜的。

reverse osmosis 逆滲透技術
常見的釀酒技術，可用來增加或減少葡萄酒的酒精含量。

riddling 搖瓶
釀造氣泡酒在二次發酵時所產生的沉澱物，必須藉由搖瓶方式使其堆積在瓶頸以便去除。現已逐漸以機器代勞。

rootstock 砧木
為一些特定目的而選擇的葡萄根，最典型的是為了對抗葡萄根瘤蚜蟲，有時是為了在特別的土質種植特定的品種。參見phylloxera。

rosé 粉紅酒
短暫浸泡紅色、黑色或紫色葡萄皮之後所釀成的葡萄酒慣稱。

rot 黴病
真菌類疾病，參見botrytis、fungal disease。

saignée 放血法
法文流血的意思，從發酵槽裡流出部分液體讓葡萄酒更加濃縮。

sediment 酒渣
瓶中陳年所形成的固體物，代表此酒沒有經過過度的過濾或澄清手續，而酒也已陳放多年。

settling 沉澱
讓酒靜置（通常隔夜）而使較大的固態物下沉至沉澱酒槽（settling tank）的底部。

sommelier 侍酒師
專司葡萄酒的服務人員。

stirring 翻攪
參見lees stirring攪桶。

sur lie 浸泡死酵母
法文，為增添風味而蓄意讓葡萄酒持續接觸死酵母。

TA
整體酸度。

tannins 單寧
存在於葡萄皮、果梗及葡萄籽裡的酚類物質，在口中產生收斂性而有澀味，有助於葡萄酒的保存與陳年。

TBA
德文，Trockenbeeren-auslese常用的簡寫，一種以逐粒採收的貴腐葡萄所釀造的超甜酒款。

terroir 風土條件
自然環境條件。詳26-27頁。

tight spacing 密間隔
高密度的葡萄種植。

tirage
傳統氣泡酒釀造法，加入糖、酒液與酵母以促發瓶中二次發酵。

top grafting 頂嫁接
將新的品種嫁接在葡萄園既有的成熟葡萄藤上。

total acidity 酸總和
葡萄酒裡各種酸的總和，這是葡萄酒不可或缺的一個檢驗數據。

traditional method 傳統法
氣泡酒的釀造方法，氣泡自瓶中二次發酵形成。

ullage 耗損量
瓶或桶中液面到容器頂部的空間，當葡萄酒陳年時耗損量會逐漸增加。

varietal 單一品種葡萄酒
以釀造品種命名的葡萄酒，要避免跟品種（veriety）一詞搞混了，後者指的是葡萄樹。參見generic。

vendange tardive 遲摘、晚收
法文遲摘晚收的意思。參見late harvest。

vieilles vignes 老藤
法文老藤的意思。參見old vines。

vigneron 葡萄農
法文葡萄種植者的意思。

vigour 生長勢
葡萄樹生長葉或枝的一種傾向，生長勢太強的葡萄樹可能會因為葉子過多而無法讓果實完全成熟。

vin de cépage 品種葡萄酒
法文，意指由單一品種所釀造的葡萄酒。參見varietal。

vin de garde 陳年酒款
法文，指釀來久陳的葡萄酒。

vin de paille 麥稈酒
遵循傳統方法，由放置於麥稈席上乾燥的葡萄所釀成的一種甜酒。

Vin Doux Naturel 天然甜葡萄酒
在發酵途中的葡萄汁裡添加烈酒所釀製而成的又甜又強勁的葡萄酒。詳144頁。

vine density 種植密度
葡萄樹種植距離的測量。

vinifera 歐洲種葡萄
歐洲的葡萄種類，屬於葡萄屬（*Vitis*）。無論產自何處，95%的葡萄酒都採用這類葡萄釀成。參見hybrid。

vinification
釀酒。

Vin Santo 聖酒
義大利特產，由乾燥葡萄釀製而成的酒。

vintage 年份
進行採收或者葡萄被採收的年份。所有釀成的葡萄酒可稱為「年份葡萄酒」。

vintner 酒商
本指葡萄酒的種植者或釀造者，但現今更常用來指稱販售葡萄酒的人。

white 白酒
既非紅酒也非粉紅酒的葡萄酒都屬於白酒，雖然實際看起來的酒色還是多所差異，從接近無色到深金黃色都有。

yield 單位面積產量
計算一個葡萄園的產能，單位通常為每英畝幾噸或者每公頃幾百升。將前者乘以17.5即可得出後者。

索引 Index

主要的篇章文以粗黑體頁碼表示，
斜體頁碼表示有圖可參照。

Aalto 197
Abacela winery 314
Abadia Retuerta 197
Abbayes, Clos des 257
Abbazia Santa Anastasia 187
Abeja *318*
Abouriou grape 114
Abrau Durso winery 279
Abruzzi Hills 176
Abruzzo 157
Abtsberg 234
Abymes 151
Achával Ferrer 332, 333
Achleiten 261
Achs, Paul 264
Aconcagua Valley 327
Adams family 347
Adelaide 342
Adelaide Hills **348**
Adoli Ghis 284
Africa see North Africa; South Africa
ageing 42–3; Banyuls 144; in bottle 42–3, *144*, 164, 180, *229*, 258, 269, 356; in oak *see* oak; Vins Doux Naturels (Maury) *144*
Agiorgitiko grape 284
Aglianico grape 184, 185, 338
Aglianico del Vulture 185
Agly Valley 144, *144*
Agrelo *330*, 332
Agricola, La 332
Agrigento 186
Ahr *226*, 248
Ahr Valley *226*
Aghiala Plateau 284
Aigle (Vaud) 257
Aiguelière, Dom. l' 142
Aiguilhe, Ch. d' 104
Airén grape 25, *192*, 193
Aisne département 78
Ajaccio 149
Aladame, Dom. Stéphane 681
Alamos (Argentina) 333
Alaska 290
Alba 158, 160
Alba Iulia 277
Albacete 191
Alban winery 309
Albana di Romagna 157, 166
Albania 272–3, *272*
Albany 339
Albariño grape 191, 194, 299, 314, 338
Albarola grape 158
Albenga, Rossese di 158
Albillo grape 196
Albuquerque *313*
Aleatico grape 149
Alella 203
Alenquer 214
Alentejano Vinho Regional 215
Alentejo **215**
Aleria 149
Alessandria 160
Alexander grape 290
Alexander Mountain estate 297
Alexander Valley *297*
Alexandra 363
Alexandreuli grape 280
Alfaro 198
Alföld 266
Alfrochero grape 213
Algarve 211, 215
Algeria 287
Alibernet grape 270
Alicante 192, 193
Alicante Bouschet grape 191, 215
Aligoté grape 54, 68, 275, 276, 279
Alkoomi 340
Allende 199
Allied Domecq 373
Alluvium, Bordeaux blend 297
Alma Rosa vineyard 310
Almansa 192
Almaviva 328
Almeida, Eugénio de 215
Almeida, João Nicolau de 216
Almijara, Bodegas 205
Aloxe Corton 63
Alpha estate 283
Alpine Valleys 351
Alsace **126–9**
Alta Vista 332, 333
Altenberg de Bergbieten 127
Altenberg de Bergheim 129
Altesse grape 151
Alto Adige *166*, **169**
Altos las Hormigas 333
Alupka 279
Alvarinho grape 211
Alvear PX 207
Alzinger, Leo 260
Amador County 311
Amarone della Valpolicella 171
Amayna 327
American Canyon 302
American Viticultural Area (AVA) 291
Amery vineyard 346
Amigne grape 255, 256
Amindaio 282
amontillado sherry 206–7
Amoureuses, Les 58, 66
ampelography *see* grapes
amphoras 13
Ampuis 132–3
Ampuis, Ch. d' 132–3
Amselfelder blend *272*
Anaheim Disease 290
Anakena Ona 328
Anatolia 285
Andalucia 193, **205–7**
Anderson Valley 294
Andes 326
Andra Pradesh 375
André grape 270
Angas vineyard 347
Angaston 343
Angélus, Ch. L' 104
Angerhof-Tschida 264
Angerville, d' 60
Anghelu Ruju 188
Anglo-American 370
Angludet, Ch. d' 96
Añina 206
Anjou 118, **120**
Anjou Blanc 120
Anjou-Villages 120
Ankara 285
Annaberg 246
Annie's Lane 345
Anselmi 170, 171
Antinori 176, 180, 183, 266, 302, 319
Antinori, Piero & Lodovico 176, 177
Antonini, Alberto 333
Antonopoulos 284
Apalta *326*, 327, 328, *328*
Apalta, Clos *328*
Apetlon 264
Apotheke 231
Appellation d'Origine Contrôlée (AC) 52
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) (Morocco) 287
Appellation d'Origine Garantie (AOG) 287
Appellation Communale (Côte d'Or) 58
Appellation Contrôlée (AC) 16, 52, 54, 58, 138, 142, 143
appellation systems *see* quality control
Applegate Valley 314
Apremont 151
Aquitaine 14, 86
Arabako Txakolina 192
Aragón 201
Aragonês grape 210, 214, 215
Arbanats 98
Arbin 151
Arbois 150
Arcaute, Jean-Michel 333
Archambeau, Ch. d' 99
Arcins 94
Arcins, Ch. d' 94
Arena, Antonio 149
Areni grape 280
Argentina 324, **330–3**
Argillières vineyard 65
Argiolas 188
Argyle 316
Arinto grape 210, 211, 214
Arizona 313
Arlay 150
Arlot, Clos de l' 64
Armagnac 114
Armailhac, Ch. d' 90
Armand, Dom. du Comte 62, 63
Armenia **279–80**
Arnauld, Ch. 94
Arneis grape 160
Arroyo Grande 309
Arroyo Seco 307
Arruda 214
Arrufiac grape 114
Arsac 96
Artesa 203, 298
arzelle 133
Asia **372–5**
Asili 162
Asprokambos 284
Assenovgrad 274
Assmannshausen 235
Assyrtiko grape 283
Asti 157, 158, 160
Aszár-Neszmély 267
aszú grapes and wines 268, 269
Ata Rangi 361
Atacama region 326
Atatürk, Kemal 285
Athiri grape 283
Atlantique, Vin de Pays de l' 82, 152, 153
Atlas Peak Vineyards 300, 302
Attica 282–3
Au Bon Climat *288–9*, 310, *310*
Aubance river 120
Aube 78
Auckland 358-9
Aude 140, *152*
Augusta AVA 291
Aupilhac, Dom. d' 142
Aups 146
Aurea Domus 328
Auslesen *226*, *229*, 238, 269
Ausone, Ch. 27, 85, 108, 110, *111*
Australia 133, **334–57**, *see also individual wine areas by name*
Australian Capital Territory 357
Geographic Indications (GIs) 337–8
Australian Wine Research Institute (AWRI) 336
Austria **258–65**
Autun 13
Auxerrois grape 126, 227, *see also* Malbec
Auxey-Duresses 61
Avellino 184
Avelsbach 234
Avensan 94
Avesso grape 211
Aveyron 112
Avgoustiatis grape 283
Avignonesi 182
Avize 80
Awatere Valley *362*
AXA 90, 91, 102, 218, 269, *269*
Ay 78, 80
Ayze 151
Azal grape 211

Babcock, Bryan 310
Babească Neagră grape 276
Babylonians *12*
Bacalhôa Vinhos 211, 214
Bacchus grape 251, 253
Back, Charles 367
Baco Noir grape 291
Bad Dürkheim 246
Bad Kösen 251
Bad Kreuznach 242, 243, 244
Bad Krozingen-Schlatt 249
Badacsony 267
Baden 226, *246*, **248–9**
Baden, Margrave of 249
Baden-Württemberg **248–9**
Badia a Coltibuono 176, *178*
Badische Bergstrasse-Kraichgau 249
Badischer Winzerkeller 248
Baga grape 212, *213*
Bages 90
Bairrada 211, **212**
Baix-Penedès 202
Baixa Corgo 216
Baixo, Qta de 212
Baja (Lower) California (Mexico) 290, 313
Baja Montaña (Navarra) 200
Balaton, Lake 266, 267
Balatonboglár 267
Balatonfüred-Csopak 267
Balbaina 206
Balbi 333
Balbo, Susanna 333
Balearic Islands 193
Balgownie 352
Bali *375*
Balkans, Western **272–3**
Balnaves 350
Bamboes Bay 367
Banat 277
Bandol **148**
Banghoek 370
Bannockburn (NZ) 363
Bannockburn (Victoria) 353
Banrock Station 336
Banyuls 144
Barbaresco 156, 157, 160, **162–3**
Barbastro 201
Barbera grape 158, 160, 162, 163, 332
Barbi 176
Barbier, René 204
Barcelona 202, 203
Bardolino 157, 166
Barge, Gilles 133
Bari 185
Barkan 286
Barolo 156, 157, 160, 162, *164*, **164–5**
Baron 'Arques, Dom. de *152*
Baroque grape 114
Barossa Valley 338, **342–3**
Barquero, Pérez 207
Barr 126
Barraud, Daniel 71
barrels: acacia 272; port pipes 221; sherry bodegas 206, *207*, *see also* oak
Barreyres, Ch. 94
Barrua 188
Barry, Jim 345
Barsac 99, **102–3**
Barton, Anthony 92, *93*
Barwang vineyard 357
Bas-Rhin 127
Basilicata 185
Bass Charrington 96
Bass Phillip 353
Basserman-Jordan 245, 246
Bastgen estate 232
Batailley, Ch. 90
Bâtard-Montrachet 60
Battaglia, Fazi 176
Battenfeld-Spanier 240
Baux-de-Provence, Les 146
Bavaria, Staatliche Hofkellerei (Würzburg) 251
Baverstock, David *210*, 211
Bay of Plenty 359
Bayonne 114
Béarn 114
Béarn-Bellocq 114
Beau-Site, Ch. 88
Beaucastel, Ch. de 136, 138, 309
Beaujolais 54, **72–4**; *crus* 72, **74**
Beaujolais Nouveau 72
Beaujolais Supérieur 72
Beaujolais-Villages 69, *72*
Beaulieu (California) 300, 303
Beaulieu, Ch. de 114
Beaume 134
Beaumes-de-Venise 138
Beaumont, Ch. 94
Beaumont (Loire) 122
Beaumont-Monteux 135
Beaune **62–3**; wine merchants *58*
Beaunois grape *see* Chardonnay
Beaux Frères winery 316
Beblenheim co-op 128
Bechtheim 240
Becker (Alsace) 128
Becker, J B (Rheingau) 238
Beckstoffer 304
Beechworth 351
Beerenauslesen (BA) 226, 236, 250, 269
Bégadan 86
Béguey 98
Beijing 373
Beiras 211
Bekaa Valley 286
Bel Orme Tronquoy de Lalande, Ch. 88
Bela Krajina 271
Bélair, Ch. *110*
Belgrave, Ch. 93
Bell Pinot grape 314
Bell Hill 359
Bell Mountain AVA 313
Bella Oaks 303
Bellavista 166, *166*
Belle, Albert 135
Bellet 146
Bellevue La Forêt, Ch. 113
Belvedere 274, 275
Belz 246
Bendigo (NZ) 363
Bendigo (Victoria) *352*
Beni M'Tir 287
Bennett Valley AVA 298
Benziger estate *31*, 298, *299*
Bergerac 115
Beringer 297, 302, 308-9
Berkane 287
Berlucchi 166
Bernadotte, Ch. 91
Bernkastel *224*, **232–3**, *233*
Bertani 171
Berti, Stefano 166
Bertrand-Bergé 140
Bessa Valley *274*, *274*
Bessards, Les 134
Bessas 134
Best's 352
Bestué, bodega 201
Betsek 269
Bettane, Michel *317*
Bévy 57
Beychevelle, Ch. 92
Beyer, Léon 129
Bèze, Clos de *67*
Béziers 142
Bhutan 375
Bianco di Custoza 166
Bibbona 177
Biblia Chora *282*
Bical grape 210, 212
Bielersee 256
Bien Nacido vineyard *288–9*, 310
Bienenberg 248
Bienvenues Bâtard-Montrachet 60
Bierzo 192
Biffar, Josef 246
Bikavér grape 266
Bilbao 192
Billecart-Salmon 79
Bindi 353
Bingen 241, 242, 244
Binissalem 193
Bio Bio 326, 328
Biodiversity and Wine Initiative 366
Biondi-Santi 176, 181
Birdwood 348
Bischöfliches Konvikt 228
Bischöfliches Priesterseminar 228
Bischöfliches Weinguter Trier 234, *234*
Bizeljsko Sremič 271
Bizerte 287
Bizkaiako Txakolina 192
Black Ridge 363
black rot 290
Black Spanish grape 222
Blackwood Valley 340
Blagny 60
Blaignan 86
Blanc de Blancs 80
Blanc Fumé grape 124
Blanc de Morgex 158
Blanc de la Salle 158
Blanchot 76
Blatina grape 272
Blauburgunder grape 255
Blauer Portugieser grape 258
Blauer Wildbacher grape 259
Blaufränkisch grape 258, 264, 265, 266, 270, 271, 277
Blaye 82, 94
Bleasdale winery 347, *347*
Blecua winery 201, *201*
Blewitt Springs 346
Bloodwood 357
Blue Franc grape 319
Boal grape 193
Bobal grape 188, 193
Boca 158
bodegas 190, 191, 198–9
Bodensee 226, 249
Bodrogkeresztúr 269
Boekenhoutskloof 368, 370, *371*
Boğazkere grape 285
Bogdanuša grape 272
Bohemia 270
Boisset 54, 321
Bolgheri 176, *177*
Bolinger 78, 79, 80, *349*
Bologna 166, *166*
Bolzano 169
Bombino Bianco grape 176
Bonarda grape 158, 332
Bondola grape 255
Bonneau, Henri 138
Bonnefond, Patrick & Christophe 133
Bonnes-Mares 66, 67
Bonnet, Ch. 98
Bonnezeaux 120
Bonnie family 100
Bonny Doon 306, 310
Boordy Vineyards 291
Borba 215
Bordeaux 13, 14, 16, 25, **82–111**; appellation system 82, 110; evolution of production 16–17; gravel 85, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 100, 106, 110; production costs 85, 102; quality factor **84–5**; Right Bank **104–11**; University of 16, 85, 111
Bordeaux Direct *17*
Bordeaux Supérieur AC 82, *85*, 98
Bordertown 349
Bořetice grape 270
Borie, Bruno 91, 92
Borie, François-Xavier 91
Born, Günter 251
Borrett Family vineyard 347
Bosché 303
Bosco grape 158
Boscq, Ch. le 88, 91
Bosnia and Herzegovina 272
Botrytis bunch rot (grey rot) 18, 102
Botrytis cinerea 102, *102*, *see also* noble rot
botrytized wines 42; Alsace 127; Australia 336; Austria 260, 264, *265*; California 294, 307; Condrieu 133; Germany *226*, 236; Hungary 267, 268–9; Italy 183; Monbazillac 115; Romania 276; Sauternes 102; Slovenia 271; Spain 200; Tokaj 268–9
Bottelary 370
bottles: Bocksbeutel flasks *250*, *251*; bottle ageing *144*, 164, 180, *229*, 258, 269, 356; *clavelin* 150; fermentation & maturation in 79, 253; glass 15; opening 45–6; port bottles 15, 221, *see also* stoppers
Bouchard Père et Fils 54, 62
Bouches-du-Rhône *147*
Bouchet grape 106, *see also* Cabernet Franc
Boudriotte, La 59
Bougros (Grand Cru) 76, *76*
Bougy-Villars 257
Bouiaouane 287
bouquet 15
Bourane, Ch. 86
Bourboulenc grape 138, 140, 143, 148, *see also* Malvasia; Malvoisie
Bourg, Clos du 123
Bourgeois, Henri 124, 125
Bourgogne 54, 58, 68
Bourgogne Aligoté 54, 68
Bourgogne Chitry 75, *75*
Bourgogne Côte d'Auxerre 75
Bourgogne Epineuil 75
Bourgogne Grand Ordinaire 54
Bourgogne Passetoutgrains 54
Bourgogne Rouge 69
Bourgogne Vézelay 54
Bourgueil **122**
Bouscaut, Ch. 100
Bousse d'Or, La 61
Boutari 282, 283
Boutenac 140
Bouvier grape 271
Bouwland 368
Bouza family 325
Bouzeron 68
Bouzy 80
Bovale Grande grape 188
Bovale Sardo grape 188
Bowen 350
Boyd-Cantenac, Ch. 96
Brachetto grape 146, 160
Brachetto d'Acqui 157, 160
Bramaterra 158
Branaire-Ducru, Ch. 92
Branas Grand Poujeaux, Ch. 94
Brancott Estate 359, 362
Brand 129
brandy 10, 16, 52, 193, 222, 279, 280, 313, 368
Brandy de Jerez 193
Brane-Cantenac, Ch. 96
Brangayne winery *356*
Branne 98
Branxton 356
Braquet (Brachetto) grape 146
Bratislava 270
Braucol grape *see* Fer Servadou
Braune Kupp vineyard *228*
Brauneberg 231
Brauneberg vineyard *230*
Brazil 324-5, *325*
Breede River Valley 368
Breganze 166
Breisach 248
Breisgau 248
Bremm 233
Brescia 158
Bressandes, Les 63
Bret brothers 69, 71
Breton grape *see* Cabernet Franc
Breuer, Bernhard 238, *238*
Bric del Fiasc 164
Bricco di Neive 162
Bricco Rocche 164
Brick House *317*
Bridge Pa 360
Brig 256
Bright, Peter 211
Brignoles 146
Brindisi 185
British Columbia 30, 314, *314*
BRL Hardy *see* Hardy's
Brno 270
Broadbent, Michael *317*
Brochon 67
Broke Fordwich 356-7
Brolio 178
Brookfields' Hillside 360
Brotherhood winery 320
Brothers in Arms 347
Brouilly 74
Brounstein, Al *301*
Brown Brothers 351
Brown-Forman 294, 297
Bruce, David 306
Bruderberg (Ruwer) 234
Brudersberg (Rheinhessen) 241
Bruderschaft vineyard 231
Brunate 164
Bründlmayer, Willi 263
Brunel, André 138
Brunello grape *181*
Brunello di Montalcino 156, 157, 176, 181
Brunet, Georges 146
Brut sparkling wine 121
Bual grape 222-3
Buçaco Palace Hotel 213, *213*
Bucelas 214
Budafok 267
Budapest 266
Bué 124
Buellton 310
Buena Vista cellars 298
Buffa 187
Bugey 151
Buhl 248
Buhl, Reichsrat von 245, 246
Buitenverwachting *369*
Bulgaria **274–5**
Bullas 192
Bündner Herrschaft 255
Burg Layen *242*
Burgaud, Bernard 133
Burgenland 258, **264–5**
Bürgerspital 251
Burges 134
Burgund Mare grape 277
Burgundy 13, 14, 15, 16, 27, 31, 33, **54–77**; Appellation Contrôlées 54, 58
Bürklin-Wolf 245, 246
Busch, Clemens 233
Bussay, László 267
Buttafuoco 158
Buttler, Grof 266
Buxy 68
Buzet 114
Buzzetto grape 158
By 86
By Farr 353

Ca' del Bosco 166
Ca' dei Frati 166
Ca' Marcanda 176, *177*
Cabardès 141
Cabernet d'Anjou 120
Cabernet Cubin grape 226
Cabernet Franc grape **22**; France 84, 106, 108, 110, 120, 121, 122; Germany *249*; Hungary 266; Israel 286; Italy 166, 172, 173; North America 299, 302, 314, 319, 320, *321*, *see also* Bouchet
Cabernet Sauvignon grape 17, **21**, 32; Australia 338, 340, 341, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 354, 355, 356, 357; Austria 264; Bulgaria 274, 275; China 373; Croatia *272*; Cyprus 286; Czech Republic 270; France 27, 82, 84–5, 90, 106, 108, 110, 114, 120, 146; Germany 245; Greece 282; Hungary 266; Israel 286; Italy 157, 163, 166, 169, 172, 173, 176, 180; Japan 374; Lebanon 286; Moldova 278; New Zealand 358, 360; North America 17, 291, 293, 294, 297, 298, 300, 302, 303, 304, 305, 306, 311, 313, 314, 317, 319, 320; Portugal 211, 212, 215; Romania *276*, 277; Serbia *272*; Slovakia *270*; South Africa 367, 368, 369, 370; South America 325, 326, 327, 328, *331*, 332, 333, 324; Spain 192, 193, 196, 198, 200, 202, 203, 204
Cabernet Sauvignon/Lemberger cross 226
Cáceres, Marqués de, bodega 199
Cachapoal Valley 328
Cadillac 98
Cadiz 205
Cafayate 332
Cahors 112, *114*
Cailleret, Le (Puligny 1er Cru) 60
Caillerets, Les (Volnay) 61
Cailloux, Les 138
Cairanne 138
Calabrese Montenuovo grape 185
Calabria 185
Calamin 257
Calatayud 192
Calatrasi 287
Calaveras County 311
Caldaro 169
Calera *307*
California 16, 19, 26, 133, 290, 291, **292–311**, 312; South of the Bay **306–7**; Southern California 313; University of (Davis) 16, 306, *see also California wine regions by name*
Calingasta Valley 332
Calistoga 292, 300, 302
Calitor grape 146
Calitzdorp 367
Callaghan winery 313
Callet grape 193
Calmont 233
Calon-Ségur, Ch. 88
Caluso Passito 160
Calvente, H. 205
Calvi 149
Cambodia 375
Cambria vineyard 310
Camensac, Ch. 93
Camou, Ch. (Mexico) 313
Campanha (now Frontera) 324
Campania 157, 184-5
Campbell Early grape 374
Campo de Borja 192
Campo Eliseo 195
Campo di Sasso 176, 177
Campolargo 211
Canada 290, 291, 314, 321
Canaiolo grape 180
Canandaigua wine company 320
Canary Islands 193, *193*
Canberra District 357

Canelones 325
Cannonau grape 188
Cannubi 164
Canoe Ridge vineyard 319
Canon-Fronsac 104
Canon-la-Gaffelière, Ch. 104, 108, 274
canteiro process 222
Cantemerle, Ch. 96
Cantenac 96
Cantenac-Brown, Ch. 96
Canterbury 359
Cantina di Castello 171
Cap Bon 287
Cap Corse 149
Capaia winery 367
Cape Agulhas 368
Cape Blend 368, 370
Cape Doctor 366, 369
Cape Point 369
Cape Town 367, 369
Capel Vale 340
Capitel Foscarino 171
Cappuccina, La 171
Capucins, Clos des 129
Caramany 145
caratelli 182
carbonic maceration *see* fermentation
Carbonnieux, Ch. 100
Carcassonne 140, *140*, 141
Carcavelos 214
cardboard casks 338
Cardinale 304
Cardonne, Ch. La 86
Carema 158
Carignan grape 33, 140, 142, 143, 144, 146, 188, 198, 286, 287, *287*, 313, *see also* Cariñena
Carignano del Sulcis 188
Cariñena 192
Cariñena grape 202, 203, 204, *see also* Carignan
Carmel wineries 286, *286*
Carmenère grape **23**, 172–3, 326, 327–8, *327*
Carmes Haut-Brion, Ch. Les 100
Carmignano 157, *174*, 180
Carminoir grape 255
Carmo, Qta do 215
Carneros 292, 293, **298–9**, 300, 302
Carneros, Dom. 298, *298*
Carnuntum 258
Caronne Ste-Gemme, Ch. La 94
Carras, Ch. 282
Carrascal 206
Carrau, Bodegas 325
Carricante grape 187
Carrodus, Dr Bailey 354
Carso 173, 271
Cartizze 166
Cartuxa 215
Carvalhais, Qta dos 213
Casa Lapostolle *328*
Casa Madero 313
Casa Marin 327
Casa de Piedra 313
Casa Real 328
Casa Rondeña 313
Casa de Saima 212
Casablanca Valley 30, 326, 327
Cascastel 140
Casella Wines 336, 337, 357
Cassis 146
Cassoret *104*
Castagna 351
Casteggio 158
Castel (Israel) 286
Castel (Médoc) 94, 287, *287*, 373
Castel (Morocco) 287
Castel del Monte 185
Castelão grape 211, 214
Castell (Franken) 251
Castelli Romani 176
Castellina 178
Castello Banfi 166
Castello della Sala 183
Castello del Terriccio *177*
Castera, Ch. 86
Castiglione Falletto 164
Castilla, Fernando de 205
Castilla y León 192, 195
Castillo de Monesma 201
Castillo Viejo 325
Castillo Ygay 198
Castres-Gironde 98
Catalunya (Catalonia) **202–4**
Catamarca 332
Catarratto grape 186, 187
Catawba grape 290
Catena *330*, 332, 333
Catena, Dr Nicolas 333
Cava *202*
Cavadinha, Qta da *219*
Cavaliere 176
Cave Spring *321*
Cavit 168
Caymus 303, *307*
Cayron, Dom. de 138
Cayuse *318*
Cazeneuve, Ch. de 142
Cazes family 90, 218
Cazetiers, Les 67
Ceago 294
Cecchi 176
Cederberg 367
cellars, storing wine 41
Celler de Capçanes 202
Celliers de Meknès 287
Cencibel grape *192*, 193
Cenicero 199
Centerra wine company 320
Central Coast (California) 293, 307, **308–10**
Central Otago 361, **363**
Central Ranges (NSW) 357
Central Valley (California) 292, 302, 306, 311
Central Valley (Chile) 326, 327–9
Central Victorian Zone 352–3
Cephalonia 283, 284
Cerasuolo d'Abruzzo 176
Cerasuolo di Vittoria 157, 187
Cerequio *163*, 164
Cereza grape 332
Cerons 99
Certan, Vieux Château 104, 106, *106*
Cervaro della Sala 183
Cerveteri 176
Cesanese grape 176
Cessnock 356
Cetto, L.A. 313
Chablais 257
Chablis 30, 54, **75–7**
Chacolí de Alava 192
Chacolí de Guetaria 192
Chacolí de Vizcaya 192
Chacra, Bodega 333
Chagny 68
Chaintré 71
Chalk Hill 297, 300
Chalon, Ch. 150
Chalone vineyard 307, 319
Chambers *353*
Chambert-Marbuzet, Ch. 88
Chambertin 58, 67
Chambéry 151
Chambolle 66, 67
Chambolle-Musigny 58, 66, *67*
Chambourcin grape 291, 357
Chamoson *252*
Champagne 13, 15, 16, **78–81**, *see also* sparkling wines
Champans 61
Champoux Ranch 319
Chandon, Bod., Argentina 333; Brazil 324
Chandon, Dom. (Strathbogie Ranges) 353
Chandon, Dom. (Yarra Valley) 354
Chandrebi vineyard *280*
Chânes 69
Changyu 373
Changyu-Castel, Ch. 373
Channing Daughters *320*
Chanson (Beaune) 62
Chanson (Condrieu) 133
Chante-Alouette 135
Chantegrive, Ch. de 98
Chapel Hill (McLaren Vale) 346
Chapel Hill (Hungary) *267*
Chapelle-Heulin, La 118
Chapître, Clos du 67
Chapoutier 131, 133, 134, 135, *349*
Chappellet vineyard 302
Chaptal, Jean-Antoine 34
chaptalization 34, 126, 226, 227, 253
Charbono grape 332
Chard Farm *363*
Chardonnay grape 17, **21**, 30, 33, 314; Australia 336, 338, 339, 340, 341, 343, 344, 348, 349, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357; Austria 259, 264; Bulgaria 274; China 373; Croatia *272*; Czech Republic *270*; England 253; France 54, 57, 59, 62, *63*, 69, 70, 71, 75, 78, 80, 140, 141, 150, 151, 153; Germany 249; Hungary 266, *267*; Israel 286; Italy 157, 158, 160, 163, 166, 168, 169, 171, 173, 183, 185; Japan 374; New Zealand 358, 359, 362; North America 17, 291, 293, 296, 297, 298, 299, 302, 304, 306, 306, 307, 309, 310, 313, 314, 317, 319, 320, 321; Portugal 214; Romania 276, 277; Russia 279; Slovenia 271; South Africa 368, 369, 370; South America 324, 325, 326, 327, 328, 332; Spain 193, 200, 201, 202, 203, 205; Switzerland 254, 256
Chardonnay (village) 70
Chardonnay del Salento IGT 185
Chardonne 257
Charentais, Vin de Pays 153
Charente 52
Charleston (Adelaide Hills) 348
Charme (Niepoort) 218
Charmes, Les 58, 61, 66
Charmes Godard, Ch. Les 104
Charta, Rheingau growers 236, *238*
Chassagne 60
Chassagne-Montrachet 58, 59
Chasse-Spleen, Ch. 94
Chasselas grape 69, 124, 126, 127, 151, 254, 255, 256, 257, *257*
Châteauneuf-du-Pape 136, *138*, **138**
châteaux system (Bordeaux) 82, *see also individual châteaux by name*
Châtillon-en-Diois 131
Chatonnet, Pascal 110
Chautagne 151
Chavanay 130, 131, 133
Chave, Gérard 135
Chave, Jean-Louis 131, 135
Chave, Dom. Yann 135
Chavignol 124, *124*
Chechnya 279
Chehalem Mountains 317
Cheilly 59
Chelan Valley 319
Chénas 74
Chêne Marchand, Clos du 124
Chênes, Clos des 61
Chenin Blanc grape **23**; Argentina 332; Australia 339; California 311; France 118, 120, 121, 123, 140; New Zealand 359; noble rot 120, 123; South Africa 367, 368, 370; Thailand 375
Chéry 133
Chestnut Grove 340
Cheval de los Andes 333
Cheval Blanc, Ch. 98, 100, 108, 110
Chevalier, Dom. de 100
Chevalier-Montrachet 58, 60, *61*
Chevalier de Sterimberg 135
Cheverny 118
Chianti 156, 157, 174, 176, **178–80**
Chianti Classico 157, *157*, 178, *178*, *180*, 181
Chianti Classico Riserva 180
Chianti Colli Fiorentini 178
Chianti Colli Senese 178
Chianti Montalbano 178
Chianti Rufina 178
Chiaretto del Garda 166
Chiavennasca grape 158
Chignin 151
Chignin-Bergeron 151
Chile 172, 173, 324, **326–9**
Chiles Valley *302*
Chimbarongo 328
Chimney Rock 305
China *8*, 10, **372–3**
Chinon **122**
Chios 12
Chiroubles 74
Chisinău 278
Chitry 75
Chivite 200, *200*
Chloé 141
Choapa Valley 326
Chocapalha *214*
Chone, Xavier *27*
Chorey 63
Christchurch 359
Chrysea 218
Church Road 360
Chusclan 136
Cigales 192
Cigare Volant, Le 306, *306*
Cima Corgo 216, 221
Cincinnati 290
Cinque Terre 158
Cinsault/Cinsaut grape 136, 138, 142, 143, 144, 146, 148, 286, 287, 368
Cinzano 333
Cirò grape 185
Cissac 89
Cissac, Ch. 89
Cistercians 14
Citran, Ch. 94
Citrusdal 367
Civrac-en-Médoc 86
Cladosporium cellare 269
Clairette grape 131, 138, 139, 143, 148
Clairette de Die Tradition 131
Clairette du Languedoc 143
Clamoux 140
Clape, Auguste 130
Clape, La 140
Clare Valley **345**
clarification 29
Clarke, Ch. 94
Clarksburg 311
Classic wines, Germany 226
Clauzet, Ch. 88
Clément V (pope) 100
Clendenen, Jim 310
Clerc Milon, Ch. 90
Clermont-l'Hérault 142
Clessé *70*
Clevener grape 255
Clicquot, Veuve 79, 80
climate *see individual wine producing areas for local conditions, see also* terroir
climate change 9, 10, 30
Climens, Ch. 102, 103
Clinton Cellars 320
Clonakilla 357
clones 57, 124, 133, 166, 174, 180, 182, 216, 293, 299, 309, 313, 314, 317, 319, 346, 368
Clore, Walter, Wine and Culinary Center 319
Clos, Les 76, *76*
Clos L'Eglise 106
Clos du Val (Stags Leap) 305
Closerie Grand-Poujeaux, Ch. La 94
Cloudy Bay 362
Cloverdale 294
Clusel-Roche 133
Cluver, Paul *367*
Coal River 355
Coastal Region 370
Coche-Dury Perrières 60
Cochem 227
Codorníu 202, 203, 298, 333
cognac 52
Coimbra 213
Cōka 272
Col Solare 319
Colares 214
Colchagua 326, 328, *328*, 329
Coldstream Hills *351*, 354
Colgin Herb Lamb 302
Colheita (harvest) *221*, *222*
Colin-Deleger, Dom. 59
Colli Amerini 183
Colli Aretini 178
Colli Berici 166
Colli Bolognesi 166
Colli Euganei 166
Colli Goriziano 172, *172*
Colli Martani 183
Colli Orientali del Friuli 172–3
Colli Perugini 183
Colli Piacentini 158
Colli del Trasimeno 183
Colline Metallifere 176
Colline Monsecco, Le 158
Colline Pisane 178
Colline Teramane 157
Collines Rhodaniennes, Vin de Pays des 131, 153
Collio DOC 173
Collioure 144
Colmar 127, 128, 129
Colmo *327*
Colombard grape 367, 368
Colombier 133
Colombier, Dom. du 135
Colombier-Monpelou, Ch. 91
Colombo, Jean-Luc 130
Colome mountain wine 332, 333
Colonia 325
Colorado *290*, 313
Colorino grape 180
Colterenzio 169, *169*
Columbia Crest 318
Columbia Gorge AVA 319
Columbia Valley AVA 318
Columella 367, *367*
Combettes, Les 60
Combier, Dom. 135
Cometa 185
Commandaria *286*
Commaraine, Clos de la 62
Comme, La 59
Commonwealth Scientific & Industrial Research Organization (CSIRO) 314, 336
Completer grape 255
Compuertas, Las 332
Comté Tolosan, Vin de Pays du 152
Comtés Rhodaniens, Vin de Pays des 152
Conca de Barberá 202, *203*
Concha y Toro 326, 327, 328, 329, 333
Concord grape 290, 291, 318
Condado do Tea 194
Conde de San Cristóbal 197
Condrieu 130, 131, **133**
Conero 157
Conn Valley 302
Conseillante, Ch. La 106
Constantia 16, *50–1*, 369, **369**
Constellation 304, 308–9, 320, 339, 345, 346
Consulta, La 332
Conti, Leone 166
Conti, Luc de 115
Contino *198*, 199
Contra Costa County 293
Controliran 274
Coonawarra 338, 349, **350**
Copertino 185
Coppola, Francis Ford 303
Coquimbo 326
Corbières 140
Corbières-Boutenac 140
Cordeillan-Bages, Ch. 90
Cordes 113
Cordier, Dom. 312
Córdoba 207
Corella 200
Corfu 283
Coriole 346
Corison 302
corkscrews 15, 46, *46*
Cornalin grape 255, 256, *257*
Cornas 130
Corsica **149**
Cortaccia 169
Cortes de Cima *215*
Cortés, Hernando 313
Cortese grape 160
Cortese di Gavi 157, 160
Corton 16, 58, 62–3, *63*
Corton-Charlemagne 62, 63
Cortona 182
Corvina grape 171
Cos d'Estournel, Ch. 86, 88, *88*
Cos Labory, Ch. 88
Costa Russi 163
Costa del Sol 205
Costers del Segre *203*, *203*
Costières de Nîmes 136, 137
Côt grape *see* Malbec
Cotarella, Renzo 183
Cotarella, Riccardo 183
Côte de Beaune 54, 56, 58, **59–63**
Côte des Blancs 80
Côte Blonde 132–3
Côte Bonnette 133
Côte de Brouilly 74
Côte Brune 132–3
Côte Chalonnaise 54, **68**
Côte Chatillon 133
Côte de Nuits 15, 54, 58, **64–7**
Côte de Nuits-Villages 64, 67
Côte d'Or 13, 27, 54, **56–67**
Côte Roannaise 72
Côte de Sézanne 80
Côte-Rôtie *130*, 131, *132*, **132–3**
Coteau de Vernon 133
Coteaux d'Aix en Provence 146
Coteaux de l'Ardèche, Vin de Pays des 131, 153
Coteaux d'Atlas 287
Côteaux de l'Aubance 120, 121
Coteaux de Cap Corse 149
Coteaux Champenois 80
Coteaux du Languedoc 142
Coteaux du Layon 120, 121
Coteaux du Loir 118
Coteaux de Pierrevert 146
Coteaux du Tricastin 136
Coteaux Varois 146
Côtes d'Auvergne 72
Côtes de Bergerac 115
Côtes de Blaye 82
Côtes de Bordeaux 99
Côtes de Bordeaux-Ste-Macaire 99
Côtes de Bourg 82, 99
Côtes du Brulhois 113
Côtes de Castillon 99, 104
Côtes de Duras 115
Côtes du Forez 72
Côtes de Francs 99, 104, *104*
Côtes de Gascogne, Vin de Pays des 114, 153
Côtes du Jura 150
Côtes du Luberon 146
Côtes de la Malepère 141
Côtes du Marmandais 114
Côtes de Millau 112
Côtes de Montravel 115
Côtes de Provence 146
Côtes du Rhône 33, 131, 136, 138
Côtes du Rhône-Villages 136, 138–9
Côtes du Roussillon 144
Côtes du Roussillon Les Aspres 145
Côtes du Roussillon-Villages 144–5
Côtes St-Emilion 110
Côtes de St-Mont 114
Côtes du Ventoux 136
Côtes du Vivarais 136
Cotești 276
Cotnari 276
Côtto, Qta do 218
Coudoulet de Beaucastel 136
Coufran, Ch. 88
Couhins-Lurton, Ch. 100
Coulee de Serrant, La 120
Counoise grape 138, 146
Couqueques 86
Cour-Cheverny 118
Courcel, Dom. de 62
Courcelle family 98
Courrian, Philippe *86*
Coutet, Ch. 102
Cowra 357
Craggy Range (Le Sol) *360*
Craiglee 353
Craigmoor 357
Cramant 80
Crane Canyon 298
Crasto, Qta do 216, 218
Cravant-les-Coteaux 122
Crawford River 352
Crémant d'Alsace 126
Crémant de Bourgogne 68
Crémant de Die 131
Crémant de Jura 150
Crémant de Limoux 140
Crémant de Loire 121
Créon 98
Crépy 151
Crete 283
Cricova Acorex *278*
Crimea 278–9, *280*
Criolla Chica & Grande grapes 290, 327, 332
Criots, Les 60
Crljenak Kăstelanski grape 272
Croatia *272*
Croatina grape 158
Crock, Ch. Le 88
Croizet-Bages, Ch. 91
Cromwell Valley 363
Croser, Brian 316, 346, 348
Crozes-Hermitage 135
crus: of Beaujolais 72, **74**; Champagne *échelle des crus* 80, *see also* Grands Crus, Premiers Crus
Crus Bourgeois, Médoc 86, 88, 91, 93, 94, 96
Crus Classés 90, 108
Crusius, Dr 244
Cruzeau, Ch. de 100
Cserszegi Fűszeres grape *270*
Csongrád 266
Cucamonga vineyard 312
Cuilleron, Yves 133
Cullen 340, 341
Cunac 113
Cuncó 328
Curly Flat 353
Currency Creek 346, 347
Cussac 94
Cuvée Annamaria Clementi 166
cuvées: Alsace 129; Bandol 148; Champagne 79; Italy 166
Cuvelier family 333
Cviček 271
Cyprus **285–6**
Czech Republic **270**

Dagestan 279
Dagueneau, Didier 124, 125
Dal Forno 171
Dal Zotto 351
Dalla Valle *304*
Dalmatia 272
Dalwhinnie 352
Dalwood 356
Dames de la Charité 62
Damianitza winery 275
D'Angelo 185
Dão 210, **212–13**
Dardagny 257
d'Arenberg 346
Darling *367*
Dauzac, Ch. 96
Dávalos, Raúl 332
Davis 108 clone 317
De Bartoli 187
De Bortoli 354, 357
De Concilis 185
De Lucca 325
De Montille 62
De Rust Estate *367*
De Trafford 368
Dealu Mare 276–7
Debina grape 282
Debro 267
decanting *44*, 45, 46–7, 46, 221
degree days 306
Deheza del Carrizal 191
Deidesheim 245, 246
Delas 133, 135
Delatite 353
Delaware grape 290, 374
Delbeck, Pascal 285
Delon family 92
Delta *see* Sacramento Delta
Denbies 253
Denizli 285
Denman 356
Denmark (W. Australia) 339
Denominação de Origem Controlada (DOC) 211
Denominación de Origen (Calificada) (DO(Ca)) 191, 193, 197
Denominazione di Origine Controllata (Garantita) (DOC(G)) 156–7, 180
Depardieu, Gérard 195, *287*
Derenoncourt, Stéphane 110, *197*
Derwent Valley 355
Desertas 222
Desmirail, Ch. 96
Despagne family 98
Deutsche Weinstrasse 244
Deutscher Tafelwein 226
Devon Valley 370
Dézaley 257
Dézize 59
Dhron 231
Dhroner Hofberger 231
Di Majo Norante 185
Diageo 307
Diamond Creek Vineyard *301*, 302
Diamond Mountain District 300, 302
Diamond Valley 354
Diano d'Alba 164
Diel, Armin 244
Dijon clones 317
Dillon, Clarence 100
Dimiat grape 275
Dingač 272
Diolinoir grape 255
DiRosa, Rene 299
diseases 18–19, *19*, 292, 325, *see also* black rot, grey rot; pests, phylloxera, Pierce's disease
Dišeči Traminec grape 271
Districtus Austriae Controllatus (DAC) 258, *258*
Disznókő 269, *269*
Dittelsheim 240
Dobrogea 276, 277
Doctor (Bernkasteler) *224*, 232
Dog Point *362*
Doisy-Daëne, Ch. 102
Dolceacqua, Rossese di 158
Dolcetto grape 160, 162, 164
Dolcetto di Dogliani 157, 160
Dôle grape *254*, 256
Dolni Kounice grape 270
Doluca 285
Dom Pérignon 80
Domaine A 355
Domdechaney 239
Domdechant, Werner 239
Domecq, Pedro 313
Dominio de Pingus 197
Dominio del Plata 333
Dominio de Valdepusa 191, 193
Donauland 258
Donnaz 158
Donnerskirchen 264
Dönnhoff, Helmut 243, 244
Dönnhoff, Hermann 244, *244*
Donnybrook 340
Doosberg 236
Dooff 128
Doradilla grape 205
Dordogne *17*, 82, 98, 104, 108, **115**
Doriane, La 133
Dornfelder grape 226, 241, 243, 245, *245*, 246, 253, 270
Dorsheim 244
Doukkala *287*
Douro 211, **216–21**
Douro bake 221
Dourthe 93
Doyle, Stephen 357
Drăgășani *277*
Dragon Seal 373
Dragon's Eye grape 373
Draguignan 146
Drakenstein Mountains 370
Drama 282
Dreissigacker 240
Dresden 251
Driopi *284*
Drouhin, Joseph 54, 62
Drouhin, Robert 316
Drouhin, Véronique 316
Drouhin, Dom. (Oregon) 316
Dry Creek Valley 293, 297
Dry Creek Vineyards 297
Dry River 361
Duboeuf, Georges 73, 131, 153
Dubourdieu, Denis 27, 98
Duckhorn 294
Duclaux 133
Ducru-Beaucaillou, Ch. 91, 92
Ducs, Clos des 61
Due Terre, Le *173*
Duero 192, 196
Dugats 67
Duhart-Milon, Ch. 90
Duijn, Jakob 248
Dumazet, Pierre 133
Dundee Hills (Oregon) 317
Dundee (Oregon) 316
Dunham (Québec) 321
Dunn Vineyards 302
Dunnigan Hills 293
Durand, Eric and Joël 130
Duras grape 112
Durbach 248, 249
Durbanville 367
Durell 298
Dureuil-Janthial, Dom. Vincent 68
Durfort-Vivens, Ch. 96
Durif grape 351
Dürkheimer 246
Dürnstein 260, 261
Dutruch Grand Poujeaux, Ch. 94
Dutton family 296, *297*
Dutton Ranch *297*
Dynasty 373

Eastern Mediterranean **285–6**
Ebenezer 343
Ebro river 192, 200
Echevronne 57
Echézeaux 64
Echunga 348
Edelzwicker 127
Eden Valley 342, **344**
Edna Valley *308*, 309
Edna Valley vineyards *308*, 309
Edwards, Luis Felipe 328
Edwards, Merry 297
Eger 266
Eglise, Clos L' 106
Eglise-Clinet, Ch. L' 106
Egri Bikavér (Bull's Blood) 266
Eguisheim 128, 129
Egypt 287
Egypt (Ancient) 12, *12*
Eichberg 129
Eileen Hardy 357
Einzellagen 226, 245
Eiswein 226, 232, *see also* Icewine
Eitelsbach 234
Ekler Dezső *269*
El Dorado County 311
El Niño 331
Elbling grape 227, 255
Elciego 198, *198*
Elenovo 274
Elgin (South Africa) *367*, 368
Elgin (S. Australia) 349
Elian da Ros 114
Elim *367*, 368
Ellerstadt 245, 246

Elis, Neil 367
Elqui 326
Eltville 238
Emilia Romagna 157, 166
Emir grape 285
Empordà-Costa Brava 203
Empredado 328
Enate 201
Encruzado grape 210, 213
Endingen 248
Enfer d'Arvier 158
Engerer, Frédéric 38
England and Wales 30, 78, **253**
Entre-Deux-Mers 82, 98, **98–9**
Entrefaux, Dom. des 135
Eola-Amity Hills 317
Epenots 62
Epernay 80; champagne houses 78
Epesses 257
Epfig 127
Epirus 282
Erbach 238
Erbacher Siegelsberg 238
Erbaluce grape 160
Erbaluce di Caluso 160
Erden 232
Erdobénye 269
Ermita, L' vineyard 191, 204
Ermitage grape 256
Eroica 319
Errázuriz family 327
Erste Lagen 226, 236
Erste Lagen (Germany) 226
Erstes Gewächs 225, 226, 236
Escarpment 361
Escherndorf 251
Escurac, Ch. d' 86
Espinoza, Alvaro 329
Esporão 211
Estada, bodega 201
Estay de Tayac 94
Estrella river 309
estufas 222
Eszencia 269
Etchart 333
Etna 187
Etna Rosso 187
Etoile, L' 150
Etruscans 12, 13, 174, 183
Etyek-Buda 267
European Union: regulations 211, 212, 222; subsidies 10, 142, 149, 157, 185, 188, 211, 272, 274, 282, 285; wine surplus 10, 185
Evangile, Ch. L' 106
Evans & Tate 340
Evans, Len 49, 356
Evora 215
Extremadura 193
Eyguets, Les 133
Eyrie Vineyards 316
Ezerjó grape 266, 267, 270

Fabre Montmayou 333
Faedo 168
Fair Valley 368
Fairview 367, 368, 370, 371
Faite, Le 114
Faiveley 54, 64, 68
Falanghina grape 185
Falerno del Massico 185
Falernum 185
Falesco 183
Falset 202
Famatina Valley 332
Fanagoria winery 279, 279, 280
Fantaxometocho estate 283
Fargues, Ch. de 102
Farrell, Gary 295
Fatton & Graney 171
Fattoria Le Casalte 182
Faugères 142
Faustino 197
Favorita grape 160
Fayau, Ch. 98
Fazenda Santa Maria 325
Féchy 257
Feiler-Artinger 264
Fellbach 249
Felsenberg 243, 244
Felton Road 363
Fendant grape 254, 256
Fer Servadou grape 112
Féraud, Laurence 138
Ferghettina 166
fermentation 16, 32–4; barrel fermentation *see* oak; in bottle 79, 253; carbonic maceration 33, 72, 143, 196; fortified wines 206, 220, 222; malolactic 28, 34, 34, 106, 127, 184, 201, 254, 270, 332, 354; ripasso 171; rotary fermenter 162; in stainless steel 162; Tokaji method 269; traditional method (Champagne) 78–9, 80, 202, *see also* winemaking
Fernández, Alejandro 195
Fernão Pires grape 211, 212, 214
Ferngrove 340
Ferrari 168
Ferreira 218
Ferrer, Gloria 298
Ferret, Dom. J.A. 71
Ferrière, Ch. 96
Fès 287
Fess Parker 309
Feteascã grapes: Albã 266, 276, 277; Neagrã 276; Regalã 266, 276, 277
Fetzer 294
Feuersbrunn 258
Fèvre, William 77
Fiano grape 184, 186, 187, 338
Fiano di Avellino 157, 184
Fidal vine nursery 272
Fiddlehead 310
Fiddletown 311
Fieuzal, Ch. de 100
Figari 149
Figeac, Ch. 85, 110
Figula, Mihály 267
Finca Elez 191
Finca Flichman 333
Finca La Celia 333
Finca Sandoval 193
Finger Lakes 24, 290, 320
fining 29
fino sherry 206
Fires winery 355
Fita, Dom. Maria 140
Fitero 200
Fitou 140, 141, 144
Fixin 67
Flagey 64
Flam 286, 286
Flechas de los Andes 333
Fleur de Bouard, Ch. La 104
Fleur de Gay, Ch. La 106
Fleur-Pétrus, Ch. La 106
Fleurie 74
Fleurieu zone (McLaren Vale) 346
Flick, Reiner 239
Florence 174, 176, 178
Florida (Uruguay) 325
Floridène, Clos 98
Flörsheim-Dalsheim 240
Flowers 297
Flurbereinigung 246
flying winemakers 17, 17, 187, 328, 346
Focsani 276
Foggia 185
Foiatières, Les 60
Folle Blanche grape 119
Folle Noir (Fuella) grape 146
Fonbadet, Ch. 91
Fondrèche 136
Fonréaud, Ch. 94
Fonsalette, Ch. de 136
Fonseca, José Maria da 214
Font Caude, Dom. 142
Fontana Galardi 185
Fontanafredda 164
Fonterutoli 176
Foradori, Elisabetta 168
Forest Hill vineyard 339
Forrester, Ken 368
Forrester/Meinert 371
Forst 245–6
Fort-Médoc 94
Fort Ross estate 297
Fort Ross-Seaview AVA 297
Fort Stockton 312
Fortant de France 152
Fortia, Ch. 138
fortified wines 16; Australia 338, 344, 346, 351; South Africa 367, *see also* Madeira; Málaga; Marsala; port; sherry
Forts de Latour, Les 38
Foster's 302, 308, 337, 343, 345, 349, 350, 354
Fourcas-Dupré, Ch. 94
Fourcas-Hosten, Ch. 94
Fourchaume, La 76
Fournier, O. 333
Fowler's 349
Foxen vineyard 310
Foz de Arouce, Qta de 211
France 13, **52–153**; classification of wines 52, *see also individual wine regions by name*
Franciacorta 157, 166
Franconia *see* Franken
Frâncusa grape 276
Frangy 151
Frank, Dr Konstantin 320
Franken (Franconia) 78, 226, **250–1**
Frankland Estate 340
Frankland River 339–40
Frankovka grape 270
Franschhoek Valley 370
Franzen 233
Frappato grape 187
Frascati 176
Frauenberg 233
Frauenkirchen 264
Freccianissa 158
Fredericksburg AVA 313
Freedom Road 368
Freestone 295
Freie Weingärtner Wachau co-op 260, 262
Freisa grape 160
Freixenet 202, 204, 298, 313, 325
Frescobaldi family 176
Freunde (Pfalz) 244
Freundstück 245
Freyburg 251
Freycinet 355
Frickenhausen 251
Friedrich-Wilhelm-Gymnasium 228
Fritsch, Karl 258
Frittmann Testvérek 266
Friulano grape 166, 172, 173
Friuli-Venezia Giulia 157, **172–3**
Fromm 362
Fronsac 104
Frontera region 324
Frontignan 143
Fronton 113
Frühburgunder grape 249, 251, 251
Frühlingsplätzchen 243
Fruška Gora 272
Fuenmayor 198
Fuissé 71
Fuissé, Ch. de 71
Fumane 171
Furmin grape 158, 159
Funchal 222
fungal diseases 18, 19
Furmint grape 266, 267, 268, 269, 271
Fürst, Rudolf 251
Fürst Lowenstein 236, 251
FYROM (Macedonia) 273

Gaia 283, 284
Gaillac 112–13, 114
Gaillac Premières Côtes 113
Gaillard, Pierre 133
Gaiole 178, 178
Gaivosa, Qta da 218
Gaja, Angelo 163, 163, 164, 176, 177
Gál, Tibor 266
Galicia 191–2, **194**
Galil Mountain winery 286
Galilee 286
Gallac Primeur grape 113
Gallais, Le 228
Gallo, E & J 17
Gallo Sonoma 299
Gamaret grape 255, 257
Gamay grape 54, 67, 69, 72, 72, 74, 122, 112–13, 151, 272, 256, 257, 272, 351, 373
Gambellara 166
Gamla 286
Gamza grape 266, 273
Gangloff, Yves 132, 133
Gans 233
Gansu province 372
Gapsted 351
garagistes, Bordeaux 82, 98, 110
Garanoir grape 255, 257
García, Mariano 195, 197
Garda 166
Garganega grape 166, 170, 171
Garnacha Blanca grape 199, 203
Garnacha grape 188, 192, 193, 195, 196, 198, 200, 201, 201, 202, 203, 204, *see also* Grenache
Garonne 82, 98, 114
Garrafeira 211
Garrigues, Les 203
Gascon 333
Gatti 166
Gattinara 157, 158
Gauby, Gérard 144
Gauer Ranch 297
Gaules, Vin de Pays des 153
Gavi 157
Geelong 353
Geisenheim 16, 236
Geneva 254, 256, **257**
Geneva viticultural research station (New York) 320
Genevrières, Les 61
Genoa 158
Geographe region 340
Georgia 278, **280**
Georgian Wine & Spirit company 280
Gere, Attila 266, 267
Gerin, Jean-Michel 132
Germany 24, **224–51**; bulk wines 226, 240; development and style 225–6; development of wine 14, 15; wine law 226, *see also individual wine regions by name*
Gerovassiliou 282
Gerümpel 246
Gesellmann, Albert 265
Getariako Txakolina 192
Gevrey 67
Gevrey-Chambertin 58, 59, **66–7**
Gewurztraminer grape **21**, 314; Alsace 126, 126, 127, 129; Australia 355; Chile 326, 328; Italy 169; New Zealand 358, 359; noble rot 307; North America 294, 307, 310, 314; Romania 277; Slovenia 271; Spain 201, *see also* Traminer
Ghemme 157, 158
Ghisonaccia 149
GIA 266–7
Giaconda 351
Giacosa, Bruno 163
Gianiclis 287
Gibbston 363, 363
Gigondas 136, 138
Gilbert, Captain Joseph 344
Gilette, Ch. 102
Gimnó 284
Gini 171
Gioia del Colle 185
Gippsland 353
Giraud, Henri 79
Giró grape 188
Girolate 98
Gironde 82, 84, 86, 88, 94, 98, 112
Gisborne 353, 359
Giscours, Ch. 96
Givry 68
Glaetzer, Ben 347
Glana, Ch. du 93
glasses 46–7, 47; copitas 206
Glen Carlou 370
Glenrowan 351
global warming 10, 30
Gloire de Mon Père 115
Gloria, Ch. 92
Gloria Ferrer 298
Glun 131
Gobelsburg 262
Godello grape 191, 192
Golan Heights Winery 286
Goldbächel 246
Goldeneye winery 294
Goldert 129
Goldridge (Sonoma) 296
Goldriesling cross 251, 314
Golitzin, Prince Lev 279
Gols 264
Golubok grape 279
Gomera, La 193
Gondorf 233
Gonon, Jean 131
Gonzáles Byass 207
Gonzales (California) 306
Gottlesbrunn 258
Gouais Blanc grape 256
Goulburn Valley 353
Goulée 86
Gouménissa 282
Goundrey 339
Gouttes d'Or 61
Gouveio grape 218
Graach 232
Grace Family 302
Grace winery (China) 373
Grace winery (Japan) 374
Graciano grape 198, 338
Grafenberg 238
Graffigna 333
Grahm, Randall 306
Graillot, Alain 135
Grainhübel 246
Gramenon, Dom. 136
Gramp, Colin 344
Grampians 351–2, 353
Gran Canaria 193
Gran Feudo Viñas Viejas 200
Granada 206
Grand Poujeaux, Ch. 94
Grand Valley (Colorado) 313
Grand Vostock, Ch. Le 279
Grand-Puy-Ducasse, Ch. 91
Grand-Puy-Lacoste, Ch. 91
Grands Chênes, Ch. Les 86
Grands Crus: Alsace 126, 127, 128–9; Banyuls 144; Chablis 75, 76; Champagne 80; Côte d'Or 58, 60, 62–3, 64, 66, 67; Loire 120, *see also crus*
Grands Echézeaux 64
Grange (Penfolds) 343
Grans Muralles 202
grapes: growth cycle 18–19; varieties **20–23**, *see also individual varieties by name*
Grappoli di Grillo 187
Graša grape 276
Graševina grape 272
Gratallops 191, 204
Grauburgunder grape 226, 227, 241, 245, 248, 249, 251, *see also* Pinot Gris
Grauburgunder Symposium (Endingen) 248
Graus (Somontano) 201
Grave del Friuli 173
Graves 82, 84, 85, **98–9**, 100
Graves Supérieures 99
Gravères, Les 59
Gravitas 362
Great Southern region 339
Great Wall 373
Great Western 351–2
Grecanico grape 187
Grechetto grape 183
Grechetto Bianco grape 182
Greco di Bianco 185
Greco di Tufo 157, 184
Greece **282–4**
Greek wines (Ancient) 12, 12, 282
Green Point 354
Green Valley (Sonoma) 296
Gréffieux, Les 134
Grenache grape **22**; Australia 343, 346; Cyprus 286; France 136, 138, 139, 140, 143, 144, 146; Mexico 313; Tunisia 287, *see also* Garnacha
Grenache Blanc grape 138, 140, 143, 144
Grenache Gris grape 144
Grenache Noir grape **22**, 144, *see also* Grenache grape
Grenouilles 76
Grès de Montpellier 142
Gressier Grand Poujeaux, Ch. 94
Gresy, Marchesi di 163
Greve 178
Grèves, Les 62
grey rot 18, 102
Greysac, Ch. 86
Grézillac 98
Grgich, Miljenko (Mike) 272
Griffith 336
Grignolino grape 160
Grillet, Ch. 133
Grillo grape 187
Gringet grape 151
Griñon, Marqués de 193
Gris de Boulaouane 287
Gris de Tunis 287
Grk grape 272
Groenekloof 367
Grombalia 287
Gros Manseng grape 114
Gross 259
Grosses Gewächs 225, 226, 246
Grosset, Jeffrey 344, 345, 348
Grosshöflein 265
Grosslagen 226
Grover 375
Gruali 187
Gruaud-Larose, Ch. 92–3
Gruet winery 313
Grumello 158
Gruner Veltliner grape 258, 259, 260, 262, 263, 264, 270
Guadalupe Valley 313
Guado al Tasso 176
Güal grape 193
Guebwiller 129
Guelbenzu 200, 200
Guerrouane 287
Gueyze, Ch. de 114
Guffens, Jean-Marie 71
Guffens-Heynen, Dom. 71
Guigal, Marcel 132–3
Gulf Islands 314
Gulor 285
Gumeracha 348
Gunderloch 241
Gundlach-Bundschu 298
Guoignère 134
Gutedel grape 249
Gwäss grape 256
Gyöngyös 266, 267
Gysler 240

Haag, Thomas 232
Haart, Reinhold 231
Haas, Franz 169
Hacienda Monasterio 197
Hagnau 249
Hahndorf 348
Hajós Baja 266
halbtrocken wines 225
Haienberg 243
Halle 251
Hailey family 104
Hallgarten 236
Halliday, James 354
Hambledon 253
Hames Valley 307
Hamilton Russell, Tim 367, 368
Hammelburg 250, 251
Hammondsport 290
Hamptons (Long Island) 320
Hanzell 298
Haras de Pirque 328
Haraszthy, Agoston 298
Hardy, Thomas, & Sons 346
Hardy's 337, 345, 349, 357
Hardy's Bay 355
Harlan estate 304
Haro 198
Harriague grape 325
Hárslevelu grape 266, 267, 268
Hasensprung 236
Haskovo 274
Hasselbach family 241
Hastings River 357
Hatschbourg 129
Hattenheim 236
Hatzidakis grape 283
Hatzimichalis 282
Haumoana 360
Hauserer, Clos 129
Haut Lieu, Le 123
Haut-Bages Libéral, Ch. 91
Haut-Bages Monpelou, Ch. 91
Haut-Bages-Averous, Ch. 90
Haut Bailly, Ch. 100
Haut-Batailley, Ch. 90–1
Haut Benauge, Ch. 98
Haut-Brion, Ch. 15, 82, 88, 100
Haut Brion Blanc, Ch. 100
Haut-Comtat 136
Haut-Condissas, Ch. 86
Haut-Marbuzet, Ch. 88
Haut-Montravel 115
Haut Peyraguey, Clos 102
Haut-Rhin 127, 128
Haute Vallée de l'Aude, Vin de Pays de la 152
Hautes-Corbières 140
Hautes-Côtes de Beaune 57, 61
Havelock North 360
Hawequa Mountains 370
Hawke's Bay 358, **360**
Haye, Ch. la 88
HdV (Carneros) 299
Healdsburg 297
Heathcote 352
Hebei province 8, 372–3, 373
Hecker Pass 306
Heger, Dr 248
Heggies vineyard 344
Heida grape 255, 256
Heidelberg tun 14
Heiligenstein (Austria) 262
Heinrich, Gernot 264
Heinrich, Johann 265
Heitz, Joseph 298, 304
Helenenkloster 232
Helle, Johannes 242
Helm 357
Hemel-en-Aarde Valley 368
Hengst 129
Henry of Pelham 321
Henschke 344, 344, 348
Hensel, Thomas 246
Henty 351, 352
Heraklion 283
Hérault 142
Herdade do Esporão 215
Hermannshöhle 243
Hermanus 368
Hermitage 130, 131, 132, 134, **134–5**
Hermitage La Chapelle 134
Hermite, L' 134, 134
Herrenberg 228, 234, 246
Herrnsheim, Heyl zu 241, 241
Hervé Joyaux 333
Hervelets, Les 67
Herzoglicher vineyard 251
Hess, Donald 332, 333, 343
Hessische Bergstrasse 249
Heurige 259
Heyl zu Herrnsheim, Freiherr 241, 241
Heymann-Löwenstein 227, 233
Hierro, El 193
High Eden subregion 344
Hill of Grace 344, 344
HillCrest vineyard 314
Hilltop winery 267
Hilltops 357
Himachal Pradesh 375
Himbertscha grape 256
Hipping 241
Hirsch vineyard 297
Hirtzberger 260
Hobart 355
Hobbs, Paul 304, 333
Hochar, Serge 286, 286
Hochheim **239**
hock 239
Höflein 258
Hofstätter 169
Hoheburg 245
Hohen-Sülzen 240
Hohenmorgen 246
Hohnen, David 362
Hohnstedt 251
Hokkaido 374
Holl, Steven 261
Hölle 239
Hollick 350
Horgan, Denis 340
Horra, La 197
Horrocks, John 345
Horse Heaven Hills 319
Hortus, Dom. de l' 142
Hosanna, Ch. 106
Hospices de Beaune 58, 62
Houghton 340
Howard Park 339
Howell Mountain 302
Hua Hin 375
Huadong 373
Huber, Bernhard 248
Huber von Reichersdorf, Markus 258
Hubert sparkling wine 270
Hudson River 320
Hudson vineyard 299
Huet 123
Huff, Georg Gustav 241
Hugel 128–9
Humagne Blanc grape 255, 256
Humagne Rouge grape 255, 256
Humbrecht, Olivier 128
Hunawihr 129
Huneeus, Agustin 303
Hungary **266–9**
Hunsrück hills 242
Hunter Valley 338, 346, **356–7**
Huntington 357
Huon Valley 355
Hvar 272
Hyde, Larry 299
Hyde vineyard 299

Ica 325
Icewine 270, 271, 321, 321, *see also* Eiswein
Idaho 314
Idrias, bodega 201
Igler, Hans 265
Ikalto 280
Il Fiasco 306
Illats 99
Illmitz 264, 264
Illuminati 176
Imereti 280
Inama 171
Incisa della Rocchetta, Piero 176, 333
Indage, Ch. 375
India 375
Indiana 290
Indicações de Procedência (Brazil) 324
Indicações de Proveniência Regulamentada (IPR) (Portugal) 211
Indicazione Geografica Tipica (IGT) 157, 176
Indonesia 375, 375
Inferno 158, 158
Infinitus 333
Inglenook 300, 303
Innere Leiste 250
Inniskillin 321
Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) 52, 76, 146
Inzolia grape 187
Iphofen 251
Irancy 75
Iron Horse 296
Irouléguy 112, 114
irrigation 25, 30, 314; Australia 336, 340, 342, 347, 349, 350, 351, 352, 353, 356; China 372; Germany 246; Greece 282; Madeira 222; New Zealand 360, 362, 363; North America 25, 292, 293, 306, 311, 312, 314, 317, 318; Portugal 25; Sicily 186; South Africa 367, 368; South America 324, 326, 327, 329, 331, 332; Spain 25, 190–1, 200, 203; Switzerland 254; Tunisia 287
Irsai Olivér grape 266
Irvine wines 344, 344
Isabella grape 290, 324
Isonzo 173
Israel 286
Issan, Ch. d' 96, 96
Istria 272
Italy 16, **154–88**; Central **174–83**; Northeast **166–73**; Northwest **158–65**; quality control legislation 156–7, 170, 180, 181; Southern **184–8**, *see also individual wine areas by name*
Itata 328
Izmir 285

J P Vinhos 211
Jaboulet 133, 134, 135
Jaboulet Aîné, Paul 96
Jack Ass Hill 296
Jack Mann 340, 340
Jacob's Creek 343, 344
Jacquère grape 151
Jacquet grape 222
Jadot, Louis 54, 62, 73
Jaen grape 210, 213
Jamek, Josef 260
Jamet 133
Jamieson's Run 350
Jansz winery 355
Japan **374**
Jardin de la France, Vin de Pays du 152, 153
Jarel 205
Jasdi, István 267
Jasmin 132
Jasnières 118
Jasper Hill 352
Jebsal, Clos 129
Jefferson, Thomas 59, 290
Jendouba 287
Jensen, Josh 307
Jerez de la Frontera 205–7; sherry bodegas 206, 207
Jerusalem 286
Jeruzalem vineyard 271
Jesuitengarten 245
Jimmy Watson Trophy 338
Jindong 340
Joanin Bécot, Ch. 104
Joching 260
Johannisberg grape 256
Johannishof estate 236
Johner, Karl Heinz 248
Johnson, Hugh 269
Jongieux 151
Jonkershoek Valley 370
Jordanne, Le Clos 321
Joseph, Kathy 310
Jost, Toni 226, 238
Juanico 325
Judean Hills 286
Juffer and Juffer Sonnenuhr vineyards 231
Juhfark grape 266, 267
Juliénas 74
Juliusspital 251
Julien, André 16, 134, 135
Jumilla 192, 193
Junge Pfalz 244
Jungfer 236
Jura **150**
Jurançon 114
Juris 264
Jurtschitsch brothers 263
Jus, Clos de 58

K Vintners *318*
Kabinett 226, *238*
Kadarka grape 266, 273
Kai Noir grape *374*
Kaiken 333
Kaiserstuhl 246, 248, 249
Kakhet 280, *280*
Kalecik Karasi grape 285
Kalkofen 246
Kallmet grape 272–3
Kallmuth (Homburger) 251
Kallstadt 246
Kamberra 357
Kamptal **262–3**
Kangarilla Road 346
Kangaroo Island 346
Kanzem 228
Karlsmuhle 234
Karnataka 375
Karthäuserhof *234*
Karthäuserhofberg 234
Kartli 280
Kasel 234
Kaštela *272*
Katnook 350
Katogi Averoff 282
Kavadarci 273
Kavaklidere 285
Kavála 282
Kay Brothers 346
Kaysersberg 129
Kazakhstan 375
Kefraya, Ch. 286
Kékfrankos grape 266, 267
Kéknyelu grape 266
Kékoporto grape 266
Kelibia 287
Keller, Fritz 248
Keller, Klaus Peter 240, *240*, 241
Kendall-Jackson 310
Kerner grape 226, 241, 251
Kerschbaum, Paul 265
Kesseler, August 235
Kesselstatt, Reichsgraf von 228, 232, 234
Kesten 231

主要產酒國與地圖

Argentina 331
Australia: Adelaide Hills 348; Barossa Valley 342; Coonawarra 350; Lower Hunter 357; Margaret River 341; Tasmania 355; Yarra Valley 354
Austria 259
Bulgaria 275
California: Central Coast 309; Lodi 311; Mendocino 294; Napa Valley 301; Northern Sonoma 296; Sonoma Valley 299
Chile 326
England 253
France: Alsace 128; Bordeaux 83; Burgundy 55; Champagne 79; Corsica 149; Languedoc 141; Loire 119; Rhône (Northern) 131; Rhône (Southern) 137; Roussillon 145; Savoie 151
Germany: Baden 248; Rheingau 236; Ruwer 234
Greece 283
Hungary, Tokaj 268
Italy: Alto Adige 169; Friuli-Venezia Giulia 167; Northwest 159; Southern 185; Tuscany 178; Umbria 183; Verona 171
Japan 374
Morocco 287
New Zealand: Hawke's Bay 360; Marlborough 362
Ontario, Niagara Peninsula 321
Pacific Northwest: Washington 318; Willamette Valley 316
Portugal: Alentejo 215; Douro 218; Estremadura 214; Madeira 222
Romania 277
South Africa, Stellenbosch 371
Spain: Catalunya 202; Jerez 206; Rías Baixas 194; Ribera del Duero 196; Rioja 199
Switzerland 256
Ukraine 278

Kherson 278
Kibbutz Yiron 286
Kiedrich 238
Kientzheim 128, 129
Kieselberg 246
Killikanoon 345
Kincsem 269
King City 306
King estate 314
King Valley 351
Kinheim 233
Király 269
Királyleányka grape 266
Kirchenstück (Pfalz) 245
Kirchenstück (Rheingau) 239, *239*
Kirk, John & Tim 357
Kirsten, Weingut 230–1
Kirwan, Ch. 96
Kistler 298
Kitterlé 129
Kläuserweg vineyard *237*
Klein Constantia *50–1*, 369, *369*
Klein Karoo *367*, *368*
Kleinrivier 368
Klevener de Heiligenstein grape 126
Klingelberger grape 249
Kloch 259
Kloster Eberbach 14, 236, *238*
Kloster Eberbach Staatsweingut (State Domain) 236
Klosterneuberg, wine school 258
Klusserath 230–1
Knappstein, Tim 345, 348
Knebel *227*, 233
Knight's Valley *297*, *297*
Knipperlé grape 126–7
Knipser 246
Knoll, Emmerich 260
Knoll estate (Weingut am Stein) 251
Knyphausen, Freiherr zu 238
Koblenz *227*
Kobyli 270
Koehler-Ruprecht 246
Kollwentz, Andi 265
Kongsgaard *301*
König, Robert 235
Königin Victoriaberg 239
Konyári, János *267*
Koper 271
Korčula *272*
Korea 375
Koshu grape 374, *374*
Kosovo 272
Kotsifali grape 283
Kourtakis 282
Kovágo 269
Kracher, Alois 264, *264*, *265*
Kraichgau 249
Kras 271
Krasnodar 279
Krasnostop grape 279
Kreglinger *349*, 355
Krems 262
Kremstal **262**
Kress 249
Kristancic, Ales *271*
Krk 272
Krone 235
Krug 79, 80
Kruger-Rumpf 244
Krutzler family 265
Ksara, Ch. 286
Kuehn 128
Kuenhof 169
Kues 232
Kühling-Gillot 241
Kuhn, Peter Jakob 236
Kurtpo 348
Kunsag 266
Künstler, Franz 239, *239*
Kutjevo 272
Kweins 280
KWV 366–7, 370
Kyoho grape *374*
Kyrgyzstan 375
Kyushu 374, *374*

La Côte (Switzerland) 257
La Jota vineyard 302
Labastida 198
Labégorce, Ch. 96
Labégorce-Zédé, Ch. 96
labels: additives listed 33; Champagne 78; France 52, 126; Germany 226; Italy 156, 157; Portugal 211, 222; Spain 193
Ladoucette, de 124
Laetitia vineyards 309
Lafarge 60
Lafaurie-Peyraguey, Ch. 102
Lafite, Château 16
Lafite-Rothschild, Ch. 88, 90, 102, 215, 328, 333
Lafleur, Ch. 106
Lafnetscha grape 256
Lafon 60, 69
Lafon-Rochet, Ch. 88
lagares 198, 211, *219*, 220, 221
Lageder 169
Lagorthi grape 284
Lagrange, Ch. 92, 93
Lagrein grape 169, 338
Lagrein-Dunkel 169
Lagrein-Kretzer 169
Laguna Ridge 296
Lagune, Ch. La 96, 146
Laible, Andreas 248, 249
Lailey 321
Laithwaite, Tony *17*
Lake, Max 356
Lake Caldaro 169
Lake County 293, **294**
Lake Erie North Shore 321
Lake Erie South Shore 290, 320
Lake Geneva (Lac Léman) 151, 256, 257
Lalande-de-Pomerol 104
Lamarque 94
Lamarque, Ch. de 94
Lambrays, Clos des 66
Lambrusco grape 166
Lance, Dr 354
Lancefield 353
Lancers 210
Lancyre, Ch. de 142
Landiras, Ch. 98
Landmark Vineyards 298
Landonne, La 132
Landwein 226
Lane, The 348
Lanessan, Ch. 94
Langenlois 262, *262*, 263
Langenlonsheim 244
Langenmorgen 246
Langes, Bodega *8*, *373*
Langhe 158, 160, 162, 164
Langhorne Creek 346–7
Langoa Barton, Ch. 92, *93*
Langon 98
Langtry winery 294
Languedoc 13, 133, **140–3**
Languedoc, Vin de Pays 143, 152, 153
Languedoc-Roussillon 52, 82, 142, 152, *152*
Lanzarote 193
Laposa József *267*
Lark Hill vineyard 357
Larose-Trintaudon, Ch. 93
Lascaux, Ch. de 142
Lascombes, Ch. 96
Laski Riesling *271*
Laški Rizling grape 271
Late Bottled Vintage (LBV) port 221
late harvest wines 133, *230*, 241, 269, 293, 362, *see also* Vendange Tardive
Latour, Louis 54, 68, *70*, 131, 146, 153
Latour à Pomerol, Ch. 106
Latour, Ch. 38, *39*, 90
Latour-de-France 145
Latour-Martillac, Ch. 100
Latricières 67
Lauds 134
Laudun 136
Laulan Ducos, Ch. 86
Laumersheim 245, 246
Laurel Glen 298
Laurent, Dominique 54
Laurent Perrier 79
Laurentiuslay 231
Laus, Bodegas 201, *201*
Lausanne 257
Lautus 200, *200*
Lavandou, Le 146
Lavaut St-Jacques 67
Lavaux 257
Laville Haut-Brion, Ch. 100
Lazaridi 282
Lazio 176, 183
Le Roy, Baron 138
Leabrook Estate 348
leafroll virus *19*, 368
Leányka grape 266, *267*, 270
Leasingham 345
Lebanon 286
Lecce 185
Lechovice 270
L'Ecole 41 319
Leconfield 350
Leda, Qta da 218
Leelanau Peninsula 291
lees of fermentation 35, *79*, 118
Leeuwen, Cornelis van 27, 85, 111
Leeuwin Estate 340, *341*
Lefkada grape 286
Leflaive *32*, 60, 69
Lehmann, Peter 343
Leinhöhe 246
Leipzig 251
Leiterchen 231
Leiwen 228, *230*, 231
Lemberger grape 249, 319
Lemnos 283
Lemos 131
Len de l'El grape 113
Lenchen 236
Lenswood 348
Lenz Moser winery 262
Léognan 100
Leonetti *318*, 319
Leongatha 353
Léoville 92
Léoville-Barton, Ch. 92, *93*
Léoville-Las Cases, Ch. 86, 92
Léoville-Poyferré, Ch. 92
Leroy, Dom. 64
Les Pierres (California) 298
Leskovac 272
Lesquerde 145
Lessini 171
Lessona 158
Lestage, Ch. 94
Lett, David 316
Leynes 69
Lezhe *272*
Libournais **104–11**
Libourne 104, 106
Librandi 185
Lichine, Alexis 96
Liebfrauenstift-Kirchenstück 241
Liebfraumilch 226, 240, 241
Lieser 232
Ligerz 255
Liguria 158
Lilian Ladouys, Ch. 88
Limari 326
Limassol 285
Limbach 270
Limestone Coast **349–50**
Limoux 79, 113, 140–1, *152*
Lindeman's 336, 350
Linsenbusch 245
Lipanta 302
Lirac 139
Lison-Pramaggiore 166, 173
Listrac 94
Littorai 297
Livadia 279
Livermore Valley 306
Liversan, Ch. 91
Livingston 303
Livinière, La 140
Ljutomer 271, *271*
Llano Estacado 312
Lleida 203
Lockwood vineyard 306
Lodi **311**
Loei, de, Ch 375
Loewen, Carl 230
Logroño 191, 198
Lohr, J. 309
Loimer, Fred 263, *263*
Loire Valley 13, *116–17*, **118–25**
Loisium Hotel and Visitors' Centre *262*, 263
Lombardy 157, 158
Lompoc 310
Long Island 25, 320
Long Meadow Ranch *301*
Long Yan grape 373
Longworth, Nicholas 290
Lontué 328
Loosen, Erni (Dr) 232, 246, 319
López de Heredia 199
Lopez Hermanos 205
Lorane Grapevines 314
Lorenzhöfer (Karlsmuhle) 234
Loreto Aprutino 176
Lorincz György 266
Los Alamos 310
Los Angeles 308, 312
Los Robles 329
Los Vascos 328
Loubens, Ch. 99
Loudenne, Ch. 86, 89
Loupiac 98, 99
Loupiac-Gaudiet, Ch. 99
Loureira grape 191
Loureiro grape 211
Louvière, Ch. La 100
Lowburn 363
Lowenstein, Fürst 236, 251
Lower Hunter Valley 356
Lower Orange (South Africa) 367
Lubbock 312
Lubentiushof 233
Luc de Cont 115
Lucca, Reinaldo De 325
Lucindale 349
Ludwigshafen 245
Lugana grape 166
Lugny *70*, *70*
Luján de Cuyo 332
Luka 267
Lump vineyard (Escherndorf) 251
Lumpp, Dom. François 68
Lungarotti, Dr Giorgio 183
Lungarotti, Teresa & Chiara 183
Lupicaia grape 177
Lur-Saluces family 102
Lurton family 96, 98, 195, 333
Lurton, André 100
Lurton, Jacques 328, 346
Lurton, Pierre 98, 333
Lurton, Sophie 100
Lussac-St-Emilion 104–5
Lützkendorf 251
Lutzville 367
Luxembourg 30, *227*
LVMH 102, 332
Lynch-Bages, Ch. 90, 349
Lynch-Moussas, Ch. 91
Lyndoch 342

Macabeo/Maccabéo grape 140, 199, 201, 202, 203, 205
McCallum, Dr Neil 361
Macclesfield 348
McDonald, Tom 360
McDowell Valley 294
Macedon Ranges 351, 353
Macedonia (FYROM) *273*
Macedonia (Greek) 282
McGuigan Simeon 337
Macharnudo 205, 206
McHenry Hohnen 340
McKenna, Larry 361
McLaren Vale 338, **346–7**
McMahon, Dr 354
McMinnville 317
Mâcon 69
Mâconnais 54, **69–70**
McQuaid, James and Jenny *304*
Maculan, Fausto 166
Macvin du Jura 150
McWilliam's 357, 360
Mad 269
Madeira 16, **222–3**
Madeleine x Angevine grape 7692 253
Madeleine Angevine grape 319
Madiran 114, 325
Madrid 191
Maffini 185
Magarach Wine Institute 279
Magill *343*
Magliocco Canino grape 185
Magno Megonio 185
Magny-lès-Villers *57*
Magrez, Bernard 195, *287*, 325
Maharashtra *375*
Mähler-Besse 195
Maias, Qta das 213
Mailberg 258
Maindreieck 251
Mainviereck 251
Maipo *327*-8
Maipú 332
Majella 350
Majolini 166
Malaga 16, 205, *205*, *206*
Malaga Blanc grapes *375*
Malaga Virgen, bodegas 205
Malagousia grape 282
Malartic-Lagravière, Ch. 100
Malat 262
Malatinszky *267*
Malbec grape **23**, France 84, 90, 112, 141; New Zealand 360; South America 325, 326, 331–2, *331*, 333; Spain 196; *see also* Auxerrois
Malconsorts 64
Malescasse, Ch. 94
Malescot St Exupéry, Ch. 96
Malibu 293
Malleco 328
Mallorca 193
Malmsey 222, 283
malolactic fermentation *see* fermentation, malolactic
Malvasia grape 158, 160, 173, 180, 187, 188, 195, *202*, 218, *222*, *272*, *see also* Bourboulenc; Malmsey; Malvoisie
Malvasia Bianca grape 182
Malvasia di Casorzo d'Asti 160
Malvasia Istriana grape 173
Malvasia delle Lipari 187
Malvasia Nera grape 185
Malvasia Riojana grape 199
Malvazija Istarska grape 272
Malvoisie grape 140, *see also* Bourboulenc; Malvasia; Pinot Gris
Malvoisie de Corse grape 149
Mancha, La 191, *192*, 193
Manchuela 192, 193
Mandement 257
Mandilaria grape 283
Manduria 185
Manjimup 340
Mann, Jack 340
Mannberg 236
Manns 374
Manresa 203
Manseng grapes *112*, 114
Mansenoble 141
Manto Negro grape 193
manzanilla sherry 206
Maranges 57, 59
Maraština grape 272
Marathefitiko grape 286
Marbuzet, Ch. 88
Marbuzet, Ch. Tour de 88
Marcassin winery *297*
Marche 157, *174*, 176
Marchevsky, Pedro 333
Marchigue (Marchihue) 328
Marcillac 112
Marcobrunn 238
Maréchale, Clos de la 64
Marey-lès-Fussey 57
Margalit 286
Margaret River 24–5, 338, **340–1**
Margaux 85, 86, 90, 94, **96–7**
Margaux, Ch. 27, 96, 97
Margaux, Île de 85
Maria Gomes grape 212
Maribor 271
Marichal 325
Marie, Clos 142
Marienburg Castle 251
Marignan 151
Marin (Savoie) 151
Marin County (California) *293*
Marino 176
Marjosse, Ch. 98
Markaz 266
Markgräflerland 249
Markowitsch, Gerhard 258
Marlborough 26, 78, 358, **362**
Marmajuelo grape 193
Marmandais 114
Marmara 285
Marne département 78
Marquês de Borba 215
Marques de Griñon 193
Marquis d'Alesme-Becker, Ch. 96
Marquis de Pompadour (Sula) 375
Marquis de Terme, Ch. 96
Marsala 16, 186, 187
Marsannay 67
Marsanne grape **23**, 130, 131, 135, 140, 143, 254, 256
Marseille 146
Martha's Vineyard (Heitz's) 304
Martigny 256
Martillac 100
Martina (Puglia) *184*
Martinborough **361**
Martinenga 162
Martini, Louis 298, 302
Martinsthal 238
Maryland 291
Marzemino 168
Mas Amiel *144*
Mas Bruguière 142
Mas de Daumas Gassac 142
Massandra *279*
Massaya 286
Masseto 176
Massif d'Uchaux 139
Matanzas Creek 298
Mataro 343
Matetic 327
Mateus 210
Matra 266, *266*, 267
Maucaillou, Ch. 94
Maule 328
Mauro, bodega 197
Maury 144, *144*
Mautern 261
Mauves 130, 131, 135
Mauzac grape 113, 140
Mavro grape 286
Mavrodaphne grape 282, 284
Mavrud grape 274
Maximin Grünhaus 234, *234*
Maxxima *274*
Maya *304*
Mayacamas Mountains 298, 300, 304
Mazis 67
Mazuelo grape 198
Meadowbank 362
Méal, Le 134
Medea 287
Médoc 82, 84, **86–97**; Central **94–5**; château classification (1855) 82, 90, 102; Haut-Médoc 86, 93, 94; Northern (Bas-Médoc) **86–7**; production costs 85; Southern **96–7**
Meersburg 249
Meersburg, Staatsweingut 249
Megyer 269
Meissen 251
Meknès 287
Meknès, Celliers de 287
Melbourne 353
Meler, bodega 201
Mellot, Alphonse 124
Melnik district 275
Melnik grape 274, *275*
Mělník (Czech Rep) *270*
Melosey 57
Melon de Bourgogne grape 118
Melsheimer, Thorsten 233
Mencía grape 191–2, 210, 213
Mendel 333
Mendocino 293, **294**
Mendocino Wine Co. 294
Mendoza, Enrique 193
Mendoza 112, 330, 331, 332–3
Menetou-Salon 125
Ménétréol 124
Méntrida 193
Mentzelopoulos family 96
Mer Soleil (California) 307
Mercian 374
Mercian, Ch. *374*
Mercouri *284*
Mercurey 68, *68*
Meridian winery 309
Merlaut family 93, 94
Merlin, Olivier *71*
Merlot grape **21**, 32; Australia 339, 340, 344, 346, 348; Bulgaria 274, 275; China *8*, 373; Croatia 272; France 82, 84–5, 88, 98, 106, 108, 112, 115, 141, 153; Germany *249*; Hungary 266; Israel 286; Italy 157, 163, 166, 168, 169, 172, 173, *173*, 176, 180, *183*, 185, 187; Japan 374; Moldova 278; New Zealand 358, 359, 360; North America 291, 293, 298, 299, 302, 305, 313, 314, 319, 320; Portugal 212; Romania 276, 277; Russia *280*; Serbia 272; South Africa 367, 368, 370; South America 324, 325, 326, 328, 332; Spain 193, 196, 200, 204; Switzerland 255, 257
Merret *253*
Mertesdorf 234
Mesa vineyards 312
Mesh 344
Mesilla Valley 313
Mesnil, Le 80
Mesogia 283
Message in a Bottle 240
Metala vineyard *347*
méthode gaillacoise 113
metodo classico 166, 168
Metsovo 282
Metternich, Count Wolff 249
Meursault *32*, 58, **60–1**
Mexico 290, 291, **313**
Mey 285
Meyney, Ch. 88
Mezes Maly 269
Mézesfehér grape 266
Mezozombor 269
Mezzocorona 168, *169*
Mezzolombardo 168
Miaudoux 115
Michael, Sir Peter 297, *297*
Michel, Louis 77
Michelsberg 246
Michigan 291
microcuvées (Bordeaux) 82, 85, 110
Middle Mosel (Mittelmosel) 227, 230–3, **230–3**
Middle Rio Grande Valley 313
Middleton, Dr 354
Miesbauer, Fritz 262
Mikulov 270
Milawa 351
Mildara 350
mildew 18, 290, 326
Millbrook 320
Mimanda (Catalunya) 202, *203*
Minz, Weingut 231
Mimbres Valley 313
Minervois 140
Minheim *230*
Minho 211
Miroglio, Edoardo 274
Misket grape 275, 285
Mission grape 290, 312, 327, 332
Mission Haut-Brion, Ch. La 100
Mission San Gabriel 312
Mission winery (NZ) 361
Missouri 291
Mitchelton 353
Mitolo *347*
Mittelbergheim 127
Mittelburgenland 258, 265
Mittelhaardt 244, 245–6
Mittelheim 236
Mittelmosel 227, 230–3, **230–3**
Mittelrhein *226*, *227*
Moculta 344
Módena 166
Modra 270
Modra Frankinja grape 271
Modry Portugal *270*
moelleux wines 114
Moët & Chandon 324, 333, 354
Moffett vineyard 303
Mogador, Clos 204
Moines, Clos des 257
Moldavia 276
Moldova 278, **278**, *280*
Moldova (Romania) 276
Moiette grape 151
Molina (Chile) 328
Molina Real 205
Molinara grape 171
Molise 185
Mommessin 66
Monastrell grape 193, 202
Monbazillac 115
Monção 211
Mönchhof *264*
Mondavi, Robert 300, 304, 308–9, 340
Mondéjar 193
Mondeuse grape 151
Mondotte, La 108
Monemvasia grape 283
Moneo, Rafael 200
Monesma, bodega 201, *201*
Monferrato 158, 160
Monferrato Casalese 160
Monforte d'Alba 164
Mont, Le (Vouvray) 123
Mont, Ch. du (Entre-Deux-Mers) 99
Mont Granier 151
Mont de Milieu 76
Mont-Redon 138
Mont-sur-Rolle 257
Mont-Tauch 140
Montagne de Reims 80
Montagne-St-Emilion 104–5
Montagne-Ste-Victoire 146
Montagnieu 151
Montagny 68
Montalcino 166, **181**
Montana 359, 360, 362
Monte Bello 306
Monte Rossa 166
Monte Rosso vineyard 298
Monte Xanic winery 313
Montecarotto 174
Montecastro, Marqués de 197
Montée de Tonnerre 76
Montefalco 183
Montefalco Sagrantino 157, 183
Montefiascone 183
Montélimar 130, 131
Montenegro *273*
Montepulciano **182**
Montepulciano grape 176, 185
Montepulciano d'Abruzzo 157, *174*, 176
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 176
Monteregio di Massa Marittima 176
Monterey County 306
Monterrei 192
Montes (Chile) 327, 333
Montes Folly *328*
Montescudaio 176, 177
Montevetrano 185
Montevideo 325
Monteviejo 333
Montez, Stéphane 131

Monthelie 61
Montano *183*
Montilla-Moriles 205, *206*, 207
Montlouis-sur-Loire **123**
Montpellier, University of 16, 312
Montpeyroux 142
Montrachet, Le 16, 58, 59, 60, *61*
Montravel 115
Montrose, Ch. 88
Monts Damnés, Les 124
Monts-Luisants 66
Montsant 202, *203*
Monzel 232
Monzingen 243
Moosbrugger, Michael 262-3
Mór 266, 267
Morande, Pablo 327
Morava Valley 272
Moravia 270
Morbisch 264
Morelli Lane 296
Morellino grape 176
Morellino di Scansano 157, 176
Morey *32*, 66, 67
Morey-St-Denis 66
Morgeot 59
Morges 257
Morgon 74
Morillon grape 259
Moris Farms 176
Moristel grape 201
Mornag 287
Mornington Peninsula 353
Morocco 287
Morra, La 160, 164
Morrastel grape 198
Mosbacher, Georg 245
Moscatel grape 202, 205–6, *205*, 324, 328
Moscatel de Alejandrêa grape 332
Moscatel de Grano Menudo 200
Moscatel de Setúbal 214
Moscato grape 158, 160, 162, 187, 188
Moscato Bianco grape 187
Moscato d'Asti 157, 160
Moscato di Noto 187
Moscato di Pantelleria 187
Moscato di Siracuso 187
Moschofilero grape 284, *284*
Mosel 13, 26, 30, *224*, *227*, **227**
Mosel Kabinett 225
Mosel-Saar-Ruwer 226
Moss Wood 340, 341
Most 270
Mostar 272
Mota, Roberto de la 333
Mouches, Clos des 62
Moueix, Jean-Pierre 104, 106
Moulin de la Rose, Ch. 93
Moulin-à-Vent 74
Mouline, La 132, 133
Moulis 94
Mount Badacsony 267
Mount Barker (Adelaide Hills) 348
Mount Barker (W. Australia) 339
Mount Benson 349
Mount Canobolas 357
Mount Edelstone 344
Mount Eden Vineyards 306
Mount Gambier 349
Mount Harlan 307
Mount Hermon 286
Mount Langi Ghiran 352, *353*
Mount Mary 354
Mount Veeder 300, 302
Mountadam winery 344
Mountford winery 359
Mourvèdre grape **22**, 136, 138, 140, 143, 144, 146, 148, 193, 287, 343, 346
Mouton Rothschild, Ch. *14*, 52, 90
Moutonne, La 76
Mtsvane grape 280
Mudgee 357
Muffato 183
Mugnier, JF 64
Mujuretuli grape 280
Muchén 328
Mulheim 232
Müller, Martin 233
Muller, Dr. of Thurgau 254
Müller, Egon 228, 270, *270*
Müller-Catoir 245, *245*
Müller-Thurgau grape 30, 158, 168, 226, 227, 241, 243, 245, 249, 250, 251, 253, 254, 259, 270
Mumm, von 235
Mundulla 349
Munson, Thomas V. 312
Münster-Sarmsheim 244
Muntenia 276–7
Muré 126, 128, 129
Muret 134
Murfatlar 277
Murgo 187
Murray, Andrew 310
Murray Darling 336, 351
Murray River 336, 352
Murrieta, Marqués de 198
Musar, Ch. 286
Muscadelle grape 84, 102, 113, 115, 339, 351
Muscadet **118**, 119
Muscadet Coteaux de la Loire 118
Muscadet Côtes de Grandlieu 118
Muscadine grape 290, 291
Muscat grape: Australia 351, *353*; Bulgaria 275; China 373; France **23**, 126, 127, 129, 131, 138, 143, 144, 149; Greece 282, *282*, 283, 284; Italy 160, 186; Portugal 214; South Africa 367, 369; Tunisia 287; *see also* Neo Muscat
Muscat of Alexandria grape 144, 187, 214, 286, 332, 374
Muscat Bailey A grape 374
Muscat Blanc (à Petits Grains) grape **23**, 144, 200, 268, 283
Muscat de Frontignan 143
Muscat de Lunel 143
Muscat de Mireval 143
Muscat Ottonel grape 126, 264, 275, 276, 277, *see also* Muskateller
Muscat de Rivesaltes 144
Muscat de St-Jean-de Minervois 140
Musigny, Les 58, 66
Muskat Momjanski grape 272
Müskát Moravsky grape 270
Muskateller grape 245, 264, *see also* Muscat Ottonel
Muswellbrook 356
Myanmar 375
Myskhako winery 279

Nackenheim 241
Nackenheim-Rothenberg 241
Nagambie Lakes 353
Nagano 374
Nahe 226, **242–4**
Nahe, Staatsweingut 243–4
Nájera 198
Nancagua 328
Nantoux 57
Naoussa 282
Napa County 293
Napa Valley 26, 110, 292, 293, 299, **300–5**
Napa Wine Company 304
Narince grape 285
Narvaux 61
Nasco grape 188
Nashik 375
Navarra **200**
Navarro vineyards 294
Néac 104
Nebbiolo grape **22**, 158, *158*, 160, 162, 163, 164, 275, 313
Nebbiolo d'Alba 160
Naef 233
Nelens, Dom. 287
Negev Desert 286
négociants 54, 62, 64, 68, 106, 110, 198
Negrar 171
Négrette grape 113
Negroamaro grape 185
Neive 162
Nelson 359
nematodes 327, 329
Neméa 284
Neo Muscat grape 374, *see also* Muscat grape
Nepenthe 348
Nerello grape 187
Nerello Mascalese 187
Nero d'Avola grape 186–7
Nerthe, Ch. La 138
Neuburger grape 259, 264
Neuchâtel 254, 255
Neudorf (New Zealand) 359
Neumagen 231
Neuquén 331, 333
Neusiedlersee 258, 264
Neusiedlersee-Hügelland 264–5
Neustadt-Haardt 245
Neustadt an der Weinstrasse 245
New Jersey 290, 291
New Mexico 313
New South Wales 338, **356–7**
New World wines 82
New York 25, 290, 291, **320**
New Zealand 19, **358–63**
Niagara Escarpment 320
Niagara Peninsula 321
Nicolas, Eric 119
Nicoreşti 276
Niebaum-Coppola 303
Niederberg-Helden 232
Niederfell 233
Niederhausen 243
Niederhausen-Schlossböckelheim, Gutsverwaltung 244
Niederösterreich 258
Nielluccio grape 149, *see also* Sangiovese
Niepoort, Dirk 218
Niepoort Vinhos 218
Nierstein 240, 241
Niersteiner Gutes Domtal 226, 240, 241
Nietvoorbij Research Centre 370
Nigl 262
Nikolaihof 261
Ningxia Province 372
Niš *272*
Nitra 270
Nittnaus, Hans & Anita 264
Nk'Mip cellars *314*
Noble Joué 122
noble rot 102, *102*, 120, 123, 307, *see also Botrytis cinerea*
Noemia 333
Noon winery *347*
Nordheim 251
Norheim 243
North Africa **287**
North America **288–321**, *see also individual wine areas by name*
North Coast (California) 292–3
North East Victoria Zone 351
North Fork (Long Island) 320
North Yuba 293
Northern Sonoma **295–7**, 299
Norton (Argentina) 333
Norton grape 290, 291
Nova Scotia 321
Noval, Qta do 218
Novara 158
Novartis 197
Nove Brânice 270
Nový Saldorf 270
Nový Svet 279
Nozet, Ch. du 124
Nuits St Georges **64-5**
Nuoro 188
Nuragus grape 188
Nuriootpa 343
Nussbien 245
Nussbrunnen 236
Nyetimber *253*
Nyulaszo 269

O Rosal 194
oak: ageing/maturation **35**; American 35, 306, *306*; barrel fermentation 34, 35; barrique casks 127, 148, 180; chips 35, 329; French 17, 35; sources of 35
Oak Knoll District 302
Oakville *304*, **304**
Oberhausen 243
Oberloiben 260, 261
Obermosel 227
Oberrotweil 248
Oberstockstall 258
Oc, Vin de Pays d' 143, 152, 153
Octavian, wine storage depot *43*
Odessa 278
Odobeşti 276
Oeil-de-Perdrix *255*
Oenoforos 284
Oestrich 236
Organisation International de la Vigne et du Vin (OIV) 272, *279*, 331, 372
Oger 133
Ohio 290, 291
oidium mould (powdery mildew) 18, 222
Okanagan Valley 314, *314*
Okuzgözü grape 285
Olasz Rizling grape 266, 267
Olaszliszka 269
Old Mission Peninsula 291
Olifants River 367
Olivier, Ch. 27, 100
Ollon 257
Olmo's Reward 340
oloroso sherry 206, 207
Oltenia *276*, 277
Oltrepò Pavese 158
Omar Khayyam 375
Ondenc grape 113
Ontario 30, **321**
Opimian 13
Opitz, Willi 264
Oporto *220*, 221
Oppenheim 241
Opus One winery 304
Orange (France) 138
Orange (New South Wales) 357
Orange River 367
Ordoñez, Jorge *194*, 205
Ordonnac 86
Oregon 19, 30, 310, 314
Oremus 268, 269
organic viticulture *27*, 57, 146, 185, 186, *241*, 261, *284*, 294, 310, 314, 317, *323*, 325, 329, 357
Orissa 375
Orlando 343
Ormes de Pez, Ch. Les 88
Ormes Sorbet, Ch. Les 86
Ormož 271
Ornellaia 176, 177, *177*
Orovela *280*
Ortenau 249
Ortiz, Patricia 333
Orvieto 183
Oseleta grape 171
Osorno 326
Ostertag, André 127
Otago, Central 361, **363**
Othegraven, von 228
Ott, Karl & Bernhard 258
Oudart, Louis 162
Ovada 160
Overberg 368
Oxford Landing 336

Paardeberg 368
Paarl **370**
Pacherenc du Vic-Bilh 114
Pacific Northwest 30, **314–19**
Paderna grape 211
Pádova 166
Padthaway 349, 352
Padua *see* Padova
Paestum 185
Pagos 191, 193, 206
Pagos del Rey 197
Païen grape 255, *256*
Pais grape 327, 328
Pajoré 162
Pazos 269
Palacios, Alvaro *191*, 192
Palatinate *see* Pfalz
Palava grape 270
Palette 146
Palladius 367, 368
Palliser *361*
Palma, La 193
Palmela 214
Palmer, Ch. 96
palo cortado sherry *207*
Palomino grape 191, 286
Palomino Fino grape 205
Pamid grape 275
Pamukkale 285
Panciu 276
Panquehue 327
Pantelleria 186, 187
Papaioannou, Thanassis and Giorgos *284*
Papaioannou vineyards *284*
Pape Clément, Ch. 100
Papegaaiberg 370
Papes, Clos des 138
Paphos 285
Paracombe 348
Parducci 294
Parellada grape 202
Paris, Vincent 130
Parker, Robert 316
Parker (Coonawarra) 350
Páros 283
Parraleta grape 201
Parras Valley 313
Parrina, La 176
Parxet *203*
Paso Robles 308–9
Pasteur, Louis 42
Patache d'Aux, Ch. 86, 91
Patagonia 331, 332, 333
Paternoster 185
Pathanna 294
Pato, Luis 211, 212, *213*
Pátra 284
Patriarche 62
Patrimonio 149
Pauillac 86, 88, **90–1**
Paul Hobbs *304*, 333
Paulinshofberg 231
Paveil de Luze, Ch. 94
Pavie Macquin, Ch. 108
Pavillon Ermitage 134
Pays Nantais 118
Pécharmant 115
Pécoui Touar grape 146
Pécs 266
Pedernal Valley 332
Pedesclaux, Ch. 91
Pedro Giménez grape 332
Pedro Ximénez (PX) grape 205, 207, 313
Pegau, Dom. du 138
Pelaverga grape 160
Péléat 134
Pelee Island 321
Pelješac Peninsula *272*
Pellada, Qta da 213
Pellegrino (Sicily) 187
Peloponnese 282, **284**
Pemberton 340
Peñaflor 333
Penedès 202
Penfolds 343, 350, *357*
Penley 350
Pennsylvania 290, 291
Penola Fruit Colony 350
Pêra Manca 215
Peralillo 328
Perdriel 332
Péré-Vergé, Catherine 333
Peregrine Hill 312
Pérez Barquero, bodega 207
Perlé 113
Perle de la Moldav 276
Pernand-Vergelesses 63
Pernod Ricard 280, 313, 333, 337, 343, 359, 373
Perpignan 127, 144
Perret, André 133
Perrier-Jouët *79*, 80
Perrière, La (Fixin) 67
Perrières, Les (Meursault) 58, 60, 61
Perrin family 309
Perth 339
Peru 325
Perugia 183
Perup 340
Perwolff 265
Pesquera de Duero *197*
Pesquié 136
Pessac-Léognan 27, 82, **100–1**
pests 18–19, *19*; kangaroos *351*, *see also* disease
Petaluma (Australia) 345, 350
Petaluma Gap (Sonoma) 295, 296
Petit Bocq, Ch. 88
Petit Causse, Dom. du 140
Petit Chablis 75, 76
Petit Courbu grape *112*, 114
Petit Manseng grape 114
Petit Rouge grape 158
Petit Verdot grape 84, 193, 205
Petite Arvine grape 158, 255, 256, *257*
Petite Sirah grape 282, 294, *305*, 313
Petra estate 176
Pétrus, Ch. 27, 85, 106
Pettenthal 241
Pewsey Vale vineyard 344
Peynaud, Prof. Emile 176
Peyrabon, Ch. 91
Peyraud family 148
Pez, Ch. de 88
Pez, Ch. Tour de 88
Pezenas 142, 143
Pezinok 270
Pfalz 226, 235, **244–7**
Pfalznoch 244
Pheiszl 267
Pheasant Ridge 312
Phélan Ségur, Ch. 88
Phelps, Joseph 295
phenolics 162, 188, 220, 332
Philadephia (South Africa) 367
Philo 294
phylloxera 16, 18–19, *19*; resistant rootstocks 18, 312, 317, 320, 358, *see also references under individual wine areas*
Piacenza 158
Piane, Le 158
Piave 166
Pibarnon, Ch. de 148
Pibran, Ch. 91
Pic St-Loup 142, *143*
Picapoll grape 203
Picardan grape 138
Picardy 340
Piccadilly Valley 348
Pichler, FX 260
Pichler, Rudi 260
Pichon-Lalande, Ch. 90
Pichon-Longueville, Ch. 90
Picolit grape 157, 173
Picpoul grape 143, 203
Picpoul Noir grape 138
Picpoul de Pinet 143
Pique Caillou, Ch. 100
Picutener grape 158
Piedirosso grape 185
Piemonte (Piedmont) 16, 157, 158, **160–5**
Pierce's Disease *19*, 290, 292, 306, 313
Pieropan 170, *170*
Pierres, Les (California) 298
Pierro 341
Piesport **230–1**
Piesporter Goldtropfchen 231, *231*
Piesporter Michelsberg 231
Pietroasa 277
Pigato grape 158, *159*, 188
pigeage *33*
Pignolo grape 172
Pillnitz 251
Pin, Ch. Le 82, 85, 104, 106
Pinard, Vincent 124
Pineau d'Aunis grape 118
Pineau de la Loire grape 120
Pinenc grape *see* Fer Servadou
Pinguet, Noël 123
Pinhão 216, 218
Pinot Bianco grape 158, 160, 166, 169, 172, 173
Pinot Blanc grape **23**, 126, 171, 254, 259, 264, 270, 271, *see also* Weissburgunder
Pinot Franc grape 279
Pinot Grigio 157, 158, 160, 168, 169, 172, *172*, 173
Pinot Gris grape **23**; Australia 338, 348, 353, 355; Czech Republic 270; France 122, 126, *126*, 127, 129; Hungary 266; Moldova 278; New Zealand 358, 361, *361*, 362; North America 310, 314, 317, 319; Romania 276, 277; Slovenia 271; Switzerland 254, 256, 257, *see also* Grauburgunder, Malvoisie
Pinot Meunier grape 78–9, 80, 122, 249, 253
Pinot Negro grape 332
Pinot Nero grape 158, 160, 166
Pinot Noir grape **20**, 30, 314; Australia 338, 339, 340, 348, 349, 353, 354, 355, 357; Austria 259; Bulgaria 274; Czech Republic 270; England 253; France 15, 54, 57, 59, *63*, 64, *67*, 68, 69, 75, 78–9, 80, *117*, 122, 124, 125, 126, 127, 146, 150, 153; Hungary 266, 267; International Celebration 317, *317*; Italy 166, 169; New Zealand 358, 359, 361, 362, *362*, 363; North America 293, 294, 296, 298–9, 306, 307, 309, 310, 314, 316–7, 319, 321; Romania 276, 277; Serbia 272; Slovenia 271, *271*; South Africa 368; South America 325, 326, 327, 328, 332; Spain 202; Switzerland 254, 255, 256, 257, *see also* Spätburgunder
Pinotage grape 368
Pintas 218
Pintia 195, *195*
Pinto Bandeira (Brazil) 325
Pinto, Ramos 216, 218
Pinto Rosas, José Ramos 216
Piombino 176
Pione grape 374
Pipers Brook 355, *355*
Pipers River 355
Pirámide vineyard *330*
Pirie, Andrew 355
Pirineos, Bodegas 201
Piramimma 346
Pisano, Gabriel 325
pisco 325, 326
Piteşti 277
Pizzini family 351
Pizzorno 325
Pla i Llevant 193
Pla de Bages 203
Plageoles, Robert 113
Plaimont co-operative union 114
Plan de Dieu 139
Planeta, Diego 186
Planeta 186, *186*, 187
Plantagenet 339, *340*
Plavac Mali grape 272
Pleasant Valley wine co. 290
Plovdiv 274
Pochon, Dom. 135
Pöckl, Josef 264
Podensac 98, 99
Podgorica 273
Podravje 271
Poet's Corner 357
Poggio Valente Morellino di Scansano *174*
Pokolbin 356
Pol Roger 79, 80
Polish Hill (Clare Valley) 345, *345*
Polkadraai Hills 370
Polz 259
Pomerol 27, 82, 84, 85, 104, **106–7**
Pommard (Burgundy) 62
Pommard clone 317
Pompei 12
Pontac 15, 88
Pontet-Canet, Ch. 90, 91
Pontevedra 194
Ponzi family 317
Pope Valley 302
Premeaux-Prissey 65
Porongurup 339
port 16, 210, **216–21**; bottles 15, 221; lodges 220–1; white port 218, 221
Port Macquarie 357
Port Philip Zone 353
Portalegre 215
Portes de Méditerranée, Vin de Pays 152
Portets 98
Porto Santo 222
Porto Vecchio 149
Portugal **208–23**; appellation system 211, *see also individual wine areas by name*
Portugieser grape 241, 245, 266, *270*
Porusot 61
Posavje 271
Pošip grape *272*
Postup 272
Potelle, Ch. 309
Potensac, Ch. 86
Potter Valley (California) 294
Potts, Frank 347, *347*
Pouget, Ch. 96
Pouilly-sur-Loire *117*, 118, **124**
Pouilly-Fuissé 69, **71**
Pouilly-Fumé 124
Pouilly-Loché 69
Pouilly-Vinzelles 69
Poujeaux, Ch. 94
Poulsard grape 150
Poverty Bay 359
Pra 171
Prager 260
Prälat 232
Prats, Bruno 218
Preignac 102
Prémeaux 64
Premières Côtes de Blaye 99
Premières Côtes de Bordeaux 98, 99
Premiers Crus: Chablis 75, 76; Champagne 80; Côte Chalonnaise 68; Côte d'Or 58, 60, 62, 63, 64, 66, 67; St Emilion 108, *see also* crus
Preston, Lou 297
Preuillac, Ch. 86
Preuses, Les 76, *76*
Pride Mountain 302
Prieuré-Lichine, Ch. 96
Primitivo grape 185
Primorska 172, 271
Prince Edward County 321
Prinz, Fred 236
Priorat/Priorato *191*, 192, **204**
Prissé 69
Pritchard Hill 302
Procanico grape 183
Prohibition (USA) 222, 290, 294, 311, 312
Prokupac grape *272*
Propriano 149
Proprietà Sperino 158
Prosecco grape 166, *173*
Prosser 319
Provence 13, **146–7**
Providence, Ch. 106
Provins co-op 256
Prugnolo Gentile grape 182
Prüm, J.J. 232, *233*
pruning 18, *28*, *80*, 82, *350*
Psari 284
Pucelles, Les (Puligny 1er Cru) 60
Puech Haut, Ch. 142
El Puerto de Santa María 206
Puget Sound 319
Puglia (Apulia) *184*, 185
Puisseguin-St-Emilion 104–5
Pujols-sur-Ciron 98
Puenta, Carlos *333*
Puligny-Montrachet 60–1
Pünderich 233
Pupillin 150
Pupillo, Nino 187
Purbach 264
Purcari 278
Putin, Vladimir 278
Puy Arnaud, Clos 104
Puygueraud, Ch. 104
Puyméras 139
Pyramid Valley 359
Pyrenees (Victoria) 352

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) 226
Qualitätswein mit Prädikat (QmP) 226
quality factor: Australia 336, 337; Austria 258, 261; Bordeaux 82, **84–5**; Brazil 324-5; Canada 321; Cyprus 285; England and wales 253; France 52, 54, 58, 76, 110, 128–9, 138, 143, 146; Germany 226; Greece 282; Hungary 268–9; Italy 156-7, 170, 180, 181; Morocco 287; Portugal 211; South Africa 367; Spain 191, 193, 197; USA 291
Quarts de Chaume 120
Quebec 321
Quebreda de Macul 328
Queensland 337, *338*
Queenstown 363
Querbach 236
Querétaro province (Mexico) 313
Quilceda Creek *318*
Quincy 125
quintas, port quintas 218
Quintessa *303*
Quivira 297
Qupé 310

Rabigato grape 218
Raboso grape 166
Racha-Lechkumi 280
Radda 178
Radgona 271
Rahoul, Ch. 98
Raimat estate 203
Rainbow Gap 313
Rakvice 270
Rallo 187
Ramage la Batisse, Ch. 91
Ramandolo 157, 173
Ramat Arat 286
Rame, Ch. La 99
Ramisco grape 214
Ramos, João Portugal 215
Ramos Pinto 216, 218
Rancagua 328
Rancho Sisquoc vineyard 310
Ranger *126*, 127, 129
Ranina grape 271
Rapel Valley *322-3*, 328
Rapou 149
Rapsáni grape 282
Raspi 267
Rasteau 138
Rathbone group *353*
Rattlesnake Hills 319
Raucoule 134, 135
Rauenthal 238
Rauenthaler Berg 238
Rausch vineyard *228*
Räuschling grape 255
Rauzan-Gassies, Ch. 96
Rauzan-Ségla, Ch. 96
Ravenna 166
Raventós family 203
Ravier, Daniel 148
Ray, Martin 306
Rayas, Ch. 136, 138
Raymond-Lafon, Ch. 102
Rebholz 245
Recas 277
Rechbächel 246
Recioto di Soave 157, *170*, 171
Recioto della Valpolicella 171
Red Hill Douglas County AVA 314
Red Misket grape 275
Red Monica grape 188

Red Mountain 319
Red Newt cellars 320
Red Willow vineyard 319
Redbank 352
Redoma 218
Redondo 215
Redwood Valley 294
Refosco/Refošk grape 172, 173, 271, 272, *284*
Regent grape 226
Reggio nell'Emilia 166
Régnié 74
Reguengos 215
Reh, Carl *277*
Rehevot 286
Reichensteiner grape 253
Reichersdorf, Markus Huber von 258
Reignac, Ch. de 98
Reihburg vineyard 265
Rel 233
Reims 80; champagne houses 78
Reiterpfad 245
Remelluri 199
Remizières, Dom. des 135
remuage *79*
Rémy Martin 372
Renardes, Les 63
Rengo 328
Renski Rizling grape 271
Requinoa 328
retsina 282-3
Reuilly 125
Reynell, John 346
Reynella, Ch. 346
Reynon, Ch. 98
Rèze grape 255, 256
Rheingau 14, 226, *226*, **235–9**
Rheingau, Staatsweingut 235, 238
Rheinhessen 226, 235, **240–1**
Rheinhessen Five 240
Rheinterrasse 240, 241
Rhine 13, 235
Rhine Riesling grape 267, 271
Rhodes 283
Rhône **130–9**; Northern **130–5**; Southern **136–9**
Rias Baixas 191, 194
Ribatejo 211
Ribbon Ridge 317
Ribeira Sacra 191-2
Ribeira do Ulla 194
Ribeiro 191
Ribera Alta & Baja (Navarra) 200
Ribera del Duero 192, 195, **196–7**
Ribera del Guadiana 193
Ribolla Gialla grape 173, 271
Ricasoli, Baron 176, 178
Ricaud, Ch. de 99
Richard, Sir Cliff *210*
Richebourg, Le 16, 64
Richter, Max Ferd. *232*
Riddoch, John 350
Ridge Vineyards 306, *306*
Ridgeview *253*
Rieslaner grape 245, *245*, 251
Riesling grape 15, 17, **20**, 30, 32–3; Alsace 126, 127, 128, 129; Australia 17, 338, 339, 340, 344, *344*, 345, 348, 349, 352, 355, 357; Austria 258, 259, 260, 262, 263; Bulgaria 274, 275; Chile 326, 328; Croatia 272; Czech Republic 270; Germany *224*, 226, 227, 228, *228*, 233, 235, 240, 241, 243, 244, 245, 246, 249, 250, 251; Italy 158, 166, 169; New Zealand 358, 359, 362; noble rot 307; North America 291, 294, 302, 307, 310, 313, 314, 319, 320, 321; Slovakia 270, *270*
Riesling Italico grape see Welschriesling
Riesling-Silvaner grape 251, 254
Rieussec, Ch. 102
Rijckaert, Jean *71*
Rimauresq 147
Rio Grande do Sul 324
Rio Grande Valley 313
Rio Negro 331, 333
Rioja 16, 191, 192, 196, *198*, **198–9**
Rioja, La (Argentina) 331, 332
Rioja Alavesa 198
Rioja Baja 198
Ripaille 151
ripasso 171
Rippon 363
Riquewihr 129, *129*
Riscal, Marqués de 198, *198*
Rishon le Zion 286
Ritsch vineyard 230
Riunite 166
Rivaner grape (Müller-Thurgau) *227*
Rivaz 257
Rivera 325
Riverina 336
Riverland 336
Rivesaltes VDN 140, 144
Rkatsiteli grape 275, 279, 280
Robe 349
Robert, Stéphane 130
Robert-Denogent, Dom. 71
Robertson 368
Robin, Gilles 135
Robola grape 283
Rocca delle Macie 176
Rocche in la Morra, Le 164
Rocco Rubia 188
Roch, Julia 193
Roche aux Moines, La 120
Roche, Clos de la 66, 67
Roche de Solutré 71, *71*
Roche Vineuse, La 71
Rochegude 139
Rochemorin, Ch. de 100
Rochepot, La 57
Rochioli 295
Rödelsee 251
Rodet, Antonin 68
Roditis grape 284
Rodriguez, Telmo 195, 205
Roederer estate (California) 294
Roederer, Louis *78*, 80, 88
Roero 157, 160
Rogliano 149
Rogue Valley 314
Rohrendorf 262
Roi, Le Clos du 63
Rolland, Dany 195
Rolland, Michel 110, 195, 332, 333, 375
Rolland de By, Ch. 86
Rolle grape 140, 146, 147, 188, *see also* Vermentino
Romagna 166
Roman wines and viticulture (Ancient) 12–13, *13*
Romanée, La 65
Romanée-Conti, La 64
Romanée-Conti, Dom. de la 54–5, 64, 132, *299*
Romanee-St-Vivant, La 64
Romania **276–7**
Rome 174, 176
Romé grape 205
Romeira, Qta da 214
Romeral, Marqués de 198
Römerhof estate 265
Romorantin grape 118
Roncagliette 162
Ronchi, Umani *176*
Ronda 205
Rondinella grape 171
Rondo grape 253
rootstocks 18, 312, 317, 320, 358
Roques, Qta dos 213
Roquetaillade 141
Roquette, José 215, 218
Roriz, Qta de 218
Rosa, Qta de la 218
Rosacker 129
Rosario Valley 327
Rosé d'Anjou 120
rosé champagne *79*
Rose-Pauillac, La (co-op) 91
Rosemount Estate 356
Rosenlay 232
Rosette 115
Roseworthy, viticulture dept. 16
Roslane, Ch. *287*
Rossese grape 158
Rosso Conero 176
Rosso di Montalcino 181
Rosso di Montepulciano 182
Rosso Piceno 176
Rostaing, René 132
Rostov-on-Don 279
Rotenfels 244
Roter Hang 241
Roter Veltliner grape 258, 270
Rotgipfler grape 259
Rothenberg 241
Rothschild, Baron Edmond de 94, 286
Rothschild-Dassault 333
Rotkäppchen *251*
Röttgen 233
Roudnice 270
Rouffach 129
Rougier family 146
Roupeiro grape 215
Roussanne grape 130, 131, 135, 138, 140, 143, 151, 310, 351
Rousseau *67*
Rousset-les-Vignes 136
Roussette grape 151
Roussette de Savoie 151
Roussillon **144–5**
Route des Vins d'Alsace 129
Rowland Flat 343
Royal Tokaji 269
Rubicon Estate 303
Rubin grape 275
Ruck, Johann 251
Rudera 368
Rüdesheim 235
Rüdesheimer Berg 235
Rueda 192
Ruffino 176
Rugiens, Les (Pommard) 58, 62
Rupertbosch 368
Rully 68
Rumeni Plavec grape 271
Rupert & Rothschild 370
Ruppertsberg 245, 246
Rural, La 333
Russia **279**
Russian River Valley 293, 295–7, 300
Rust 264, *264*
Ruster Ausbruch 264
Rutherford *303*, **303**
Rutherford Bench 303
Rutherglen 351
Ruwer 227, **234**
Ryecroft vineyard 346
Rymil 350
Ryzlink Rynsky grape 270
Ryzlink Vlassky grape 270

Saale-Unstrut **251**
Saar 227, **228–9**
Saarburg 228
Sabate, Jérôme 373
Sablet 138
Sachsen **251**
Sacramento Delta **311**
Sadie, Eben 367, *367*
Sadie family 368
Saes, Qta de 213
Sagemoore vineyard 319
Sagrantino grape 183
St-Amour 74
St-Aubin 60
St Augustin, Ch. (Tunisia) 287
St Augustin vineyard (Algeria) *287*
St-Bris 75
St-Bris-le-Vineux 75
St Catharines (Ontario) *321*
St-Chinian 141, 142
St-Christoly 86
St-Cosme, Ch. de 138
St-Cyr-en-Bourg 121
St-Denis, Clos 66
Ste-Croix-du-Mont 98, 99
Ste Genevieve (Texas wine) 312
Ste-Hune, Clos 129
Ste Michelle, Ch. (Washington) 318, 319
St-Emilion 16, 27, 82, 84-5, 104, **108–11**; appellations 110; satellites 104-5
St-Estèphe 86, **88-9**
St-Fiacre 118
St-Georges, Les (Côte d'Or) 64
St-Georges, Ch. (St-Emilion) 104–5
St-Germain 86
St-Germain-d'Esteuil 86
St-Gervais 139
St Helena 302
St Huberts 354
St-Jacques, Clos 58, 67
St-Jacques, Dom. 68
St-Jean, Clos 59
St-Jean-de-Minervois 140
St-Jean-de-Muzols 131
St-Joseph 130-1
St-Julien 85, 86, 91, **92–3**, 94
St-Lambert 91
St-Landelin, Clos 129
St Laurent grape 259, 264, 270
St-Laurent (commune) 93, 94
St-Laurent-des-Combes 110
St-Loubès 98
St-Nicolas-de-Bourgueil 122
St-Pantaléon-les-Vignes 136
St-Péray 130, 131
St-Pierre, Ch. 92
St-Pierre-de-Mons 98
St-Quentin-de-Baron 98
St-Romain 61
St-Saphorin 257
St-Saturnin 142
St-Sauveur 91
St-Seurin 86
St-Seurin-de-Cadourne 88
St Supéry winery *300*
St Thomas, Clos 286
St-Tropez 146
St-Urbain, Clos *126*, 129
St Urbanshof 228
St-Urbain, Clos *126*, 129
St-Véran 69, *69*
St-Vérand *69*
St-Vivien co-op *17*
St-Yzans 86
Sakar Mountains 275
Salas, Alfonso de 197
Salas Bajas & Altas 201
Salento Peninsula 184, 185
Salinas Valley 306
Saltage 340
Salomon-Undhof *262*
Salta (Argentina) 26, 330, 332
Salto (Uruguay) 325
Salvador, Jean-Pierre *150*
Salwey 248
Samant, Rajeev 375
Sâmburești *277*
Sämling 88 (Scheurebe) grape 264
Samos *282*, 283
Sampigny 59
San Ambrogio 171
San Andreas Fault 308
San Antonio Valley (Chile) 327
San Bernabe vineyard 306
San Carlos 332
San Diego Mission (California) 290
San Fernando (Chile) 328
San Gimignano 178
San Guido 176
San Joaquin Valley 292
San José (Uruguay) 325
San Juan (Argentina) 331, 332
San Luigi estate 176
San Luis Obispo 308–9
San Michele 168
San Michele Appiano 169, *169*
San Patrignano community 174
San Pedro winery 328, 333
San Pedro de Yacochuya 332
San Rafael 331, *332*
San Severo 185
San Telmo 333
San Vicente de la Sonsierra 198
Sancerre *117*, 118, **124**
Sandalford 340
Sandidge, C.R. 319
Sanford, Richard 310
Sanford & Benedict vineyard 310
Sangiacomo vineyard 299
Sangiovese grape **22**, 166, 174, *174*, 176, 180, 181, *181*, 182, 185, 245, 277, 297, 304, 311, 313, 332, 338, 346, *see also* Niellucio
Sangiovese di Romagna 166
Sangue di Giuda 158
Sanjaku grape 374
Sanlúcar de Barrameda 205, 206
Sant Sadurni d'Anoia *202*
Santa Barbara 292, 308, 310, *310*
Santa Carolina 327
Santa Catarina (Brazil) 324
Santa Clara Valley 306
Santa Cruz Mountains 306
Santa Duc, Dom. 138
Santa Fe 313
Santa Lucia Highlands 307
Santa Maria Valley 78, 292, 310
Santa Rita (Chile) 310, *327*, 328
Sta Rita Hills (California) *309*, 310
Santa Rosa *295*
Santa Ynez Valley 310
Santadi co-op 188
Santander 192
Sant'Antimo 181
Santenay 57, **59**
Santi, Clemente 181
Santiago (Chile) *327*, *328*
Santiago de Compostela 192, 194
Santo Stefano 162
Santo Tomás 313
Santorini *281*, 283
Saperavi grape *278*, 279, 280
Sapporo 374
Sarafin 285, *285*
Sardinia 157, **188**
Sardón de Duero 197
Sárgamuskotály grape 268
Saronno *373*
Sárospatak 269
Sartène 149
Sassella 158
Sassicaia 176, 188
Satigny *257*
Satov 270
Satta, Michele 176
Sattlerhof 259
Sattui, V. *302*
Sauer, Horst 251
Sauer, Rainer 251
Saumagen 246
Saumur **121**
Saumur Mousseux 121
Saumur-Champigny 121, 122
Saussignac 115
Sauternes *31*, 82, 85, **102–3**, 268
Sauvageonne, La 142
Sauveterre de Guyenne *98*
Sauvignon Blanc grape **21**, 33; Australia 338, 340, 341, 346, 348, 357; Austria 259; Bulgaria 274, 275; Czech Republic 270; France 75, 84, 98, 100, 102, 113, 115, *117*, 118, 122, 124, 125; Hungary 266; India 375; Israel 286; Italy 163, 166, 169, 172, 173, 176; New Zealand 358, 361, 362, *362*; noble rot 102; North America 294, 297, 302, 304, 306, 310, 311, 317, 319; Romania 276, 277; Russia 279; Slovenia 271; South Africa 367, *367*, 368, 369, 370; South America 324, 325, 326, 327, 328, 332; Spain 192, 193, *205*; Switzerland 254, *257*
Sauvignon Vert grape 172, 327
Sauvignonasse grape 172, 271, 327
Savagnin grape 150, *150*
Savatiano grape 283
Savennières 120
Savigny 15, 63
Savoie **151**
Saxenburg 368
Scadarca grape *273*
Scala Dei, bodega *204*
Scansano 176
Scavino 164
Schaefer, Karl 246
Schaefer, Willi *232*
Schäfer-Fröhlich 243, 246
Schaffhausen 255
Schafis 255
Scharlachberg 241
Scharzhofberg vineyard 228, *228*
Schatz, F. 205
Scheid vineyard 306
Schembs 241
Scheu, Georg 253
Scheurebe grape 226, 241, 245, 246, 251, *251*
Schiava grape 168, 169
Schiefer, Uwe 265
Schilcher 259
Schioppettino grape 172, *173*
Schloss Bockelheim 243, *244*
Schloss Gobelsburg 262-3
Schloss Halbturn 264
Schloss Johannisberg 236
Schloss Lieser 232
Schloss Neuweier 249
Schloss Proschwitz 251
Schloss Rheinhartshausen 238
Schloss Saaleck *250*
Schloss Schönborn 238
Schloss Staufenberg 249
Schloss Vollrads 236
Schlossberg vineyard (Alsace) 129
Schlossböckelheimer Kupfergrube 243
Schlossgut Diel *242*, 244
Schlumberger 129
Schmelz, Johann 260
Schnaitmann, Rainer 249
Schneider, Markus 246
Schoden 228
Schoenenbourg 129
Schoffit 126, *127*
Scholtz Hermanos 205
Schönborn, Count 238
Schonhell 236
Schönleber, Emrich 243
Schramsberg 302
Schreiberberg vineyard *267*
Schroeder, Bodega Familia 333
Schwabsburg 241
Schwarzriesling grape 249
Schweigen 245
Sciacarello grape 149
Sciacchetrà 158
Scotchman's Hill 353
Screaming Eagle 304
Scuppernong grape 290
Seagram 333
Seattle 319
Sebastopol Hills 296
Secastilla *201*
Seewein 249
Segre 203
Séguin, Dr Gerard 27, 85
Ségur, Marquis de 88
Sekt 228
Selbach-Oster 232
Sélection de Grains Nobles 127
Selection wine, Germany 226
Selian *287*
Sella & Mosca 188
Sémillon grape 17, **21**; Australia 17, 336, 338, 339, 341, 343, 356, 357; France 84, 98, 100, 102, 115; New Zealand 359; noble rot 102; North America 319; South Africa 368, 369
Señorio de Arinzano *200*
Sepp Muster, Weingut *258*
Seppelt 351–2
Septima 333
Serbia 272
Sercial grape 223
Sered' 270
Sérine grape *see* Syrah
Serra Gaucha region (Brazil) 324
Serra, La 164
Serralunga 160, 164
Serralunga d'Alba 164, *164*
Serres, Oliver de 35
Serrig *227*
Sète *152*
Settesoli co-operative 187
Setubal Peninsular 214
Seuil, Ch. du 98
Seven Hills vineyard 319
Seville estate 354
Sèvre-et-Maine 118
Seyssel 151
Seyssuel 131
Seyval Blanc grape 30, 253, 291, 320
Sfursat(Sforzato) della Valtellina 157, 158
Shadowfax 353
Shafer Vineyards 305, *305*
shampanskoye *279*, 280
shan putao (mountain grape) 373
Shandong Peninsula *373*
Sharon Plain 286
Shenandoah Valley (California) 311
sherry 16, **205–7**
Shiraz grape 17, **20**, 286, 338, 339, 341, 342, 343, *343*, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 356, 357, *see also* Syrah
Shiroka Melnishka Losa grape 275
Shkroda (Shkodër) 272-3
Shoalhaven Coast 357
Shumen *275*
Siam Winery 375, *375*
Sichel family 96
Sicily (Sicilia) 157, **186–7**
Siebeldingen 245
Siefersheim 240
Siegerrebe grape 319
Siena 178
Sierra Foothills (California) **311**
Sierras de Málaga 205
Sierre 256
Siete, Clos de los 332, 333
Sigalas grape 283
Signargues 139
Silicon Valley 306
Silvaner grape: 226, 241, 250, *251*, 270, 272, *see also* Sylvaner
Silvaner-Riesling cross 251
Silverado Trail 300
Similkameen Valley 314
Simmern, Baron Langwerth von 236, 238
Simone, Ch. 146
Simonroth *249*
Simonsberg-Paarl 370
Simonsberg-Stellenbosch 370
Sion (Valais) 256
Sipon grape 271
Siran, Ch. 96
Sisseck, Peter 197
Skalica *270*
Skalli *152*
Skillogalee 345
Slavonia *272*
Sliven *274*
Slovácko *270*
Slovakia **270**
Slovenia 172, 173, **271**
Smaragd 261
Smart, Dr Richard 9, 358
Smederevka grape 272
Smederevo *272*
Smith Haut Lafitte, Ch. 100, *100*
Smith Woodhouse 221
Smithbrook 340
Snake River Valley 314
Sneyd, Nigel *17*
Snoqualmie 318
Soave 157, 166, 170–1
Sociando-Mallet, Ch. 88–9
Sogrape *212*, 213, *213*, 218, 333
soil: *albarese* 174, 314; *albariza* 206; Bordeaux 27, *27*, 85, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 100, 106, 110–11; compaction *55*; *galestro* 174, 181; Kimmeridge Basin 75, 76, 124, 251; *licorella* 204; mapping *27*; Médoc classification 82; Muschelkalk 251, *see also* terroir *and individual wine-producing areas for local conditions*
Solaia 180
solera system 206, 222
Solis, Felix 197
Sologny co-operative (Mâcon) *70*
Solomon Hills 310
Solutré-Pouilly 71
Solvang 310
Somerset West *370*
Somló 266, 267
Somontano **201**
Sonnenuhr *230*
Sonoita 313
Sonoma Coast 297
Sonoma County *292*, 293, **295–9**
Sonoma Mountain 298
Sonoma Valley 292, *295*, 298
Sonoma Cutrer 297, 298
Sopron 266, 267
Sorbara 166
Sori San Lorenzo 163
Sori Tildin 162, 163
Sorrel, Dom. Marc 135
Sorrenberg 351
Sources de Caudalie, Les (hotel and spa) 100, *100*
Sours, Ch. de 98
Sousão/Souzão grape 216, 367
Soussans 94
South Africa **364–71**
South America **322–33**, *see also individual wine areas by name*
South Australia 338, **342–50**
South Eastern Australia (GI) 337–8
South Fork (Long Island) 320
Southern Fleurieu 346
Southern Sonoma **298–9**
Soutomaior 194
Soviet Union, Former Republics **278–80**
Spain 16, **189–207**; appellation system 191, *see also individual wine regions by name*
Spanna (Nebbiolo) grape 158
sparkling wines: Australia 338, 348, 351–2, 353, 354, 355, 357; Brazil 324; Burgundy 68; California 294, 298, 302; Catawba 290; Crimea 279; England and Wales 253, *253*; Georgia 280; Germany 227, 228, *251*; Greece 282, 284; Hungary 267; Italy 158, 160, 166, 168, 171, 187; Jura 150; Languedoc 140; Loire 118, 121, 123; Mexico 313; New Mexico 313; Oregon 316; Portugal 212; Romania 276; Russia 279; Savoie 151; Slovakia 270; Slovenia 271; Southwest France 113; Spain *202*; Ukraine 279, *see also* Cava; champagne; Sekt
Spätburgunder grape 226, 235, 241, 245, 248, 249, 251, *see also* Pinot Noir
Spätlese wines 225, 226, 236
Spice Route *33*
Spielberg 246
Spiess 245
Spitz 260, 261
Sporen 129
Spottswoode 302
Spreitzer 236, *238*
Spring Mountain District 300, *302*
Squinzano 185
Sri Lanka 375
Staatliche Hofkellerei Würzburg 251
Stadt Krems, Weingut 262
Stadt Lahr, Weingut 249
Staglin family *303*
Stagnari, H. 325
Stags Leap 300, **305**
Stag's Leap Wine Cellars *25*, 305, *305*
Standing Stone 320
Stavropol 279
Steele winery 294
Steenberg 369
Ștefănești 277
Steiermark (Styria) *258*, 259
Steigerwald 251
Stein (Wachau) 262
Steinberg 14, 236, 238
Steiner Hund 262
Steinfeder 261
Steingarten 344
Steinklotz 127
Steinwein 250, 251
Stel, Simon van der 369
Stellenbosch *368*, **370–1**
Stelvin 338
Step Road vineyard *347*
Stéphan, Jean-Michel 133
Stiftskeller Konstanz 249
Stonecroft *360*
Stonehaven winery 349
Stonestreet *297*
Stony Hill 302
Stonyridge 359
stoppers: corks 15, *40*, **40**, 202, 211, *215*; screw caps *40*, **40**, *254*, 310, 338, 344, 345; Vino-Lok 40, *40*, *see also* bottles
Stork Nest Estates 274
Strathbogie Ranges 353
Stucchi family 178
Štúrovo *270*
Stuttgart 249
Styria *see* Steiermark
Subotica-Horgoš 272
Suckfizzle 340
Südburgenland 265
Südpfalz Connexion 244
Suduiraut, Ch. 102
Suhindol 274
Sula 375, *375*
Sulphur Springs Valley 313
Sultaniye grape 285
Sunbury 353
Suntory 93, *374*
Super Tuscans 180, 182
Super Umbrians 183
Süsser See 251
Sutter Home 302
Svätovavřinecké grape 270
Sveti Ivan Zelina 272
Swan clone 299
Swan Hill 336
Swan Valley 339, 340
Swarovski family 333
Swartland *33*, 367, 368
Switzerland *254*, **254–7**
Sylvaner grape: 126, 127, 166, 254, 256, *270*, *see also* Silvaner
Symington family 218, *219*, *221*
Syndicat Viticole de St-Emilion 111
Syrah grape **20**; Bulgaria 275; Cyprus 286; France 112, 113, 130–1, 132, *132*, 133, 134, 136, 138, 140, 142, 143, 144, 146; Italy 157, 163, *174*, 187; New Zealand 358, 359, 360, *360*; North America 296, 299, 302, *305*, 309, 310, 311, 314, *318*, 319, 321; Portugal 211, 212, 214, 215, *215*; South Africa 367, 368, 370; South America 324, 325, 326, 327, 332; Spain 193, 204; Switzerland 256; Thailand 375; Tunisia 287; Turkey 285, *see also* Shiraz
Szamorodni 269
Szarvas 269
Szegilong 269
Szekszárd 266
Szent Orban 267
Szepsy, István 269
Szeremley, Huba 267
Szt Tamás 269
Szürkebarát grape 266, 267

Tablas Creek 309
table wines: Argentina 332; Australia 338, 344, 350, 356; California 17, 312; Germany 225, 226; Hungary 266; Mexico 313; Portugal 211, 213, 216, 218; South Africa 367, 370; UK 253, *see also* Vini da Tavola; Vins de Table
Tacama vineyards 325
Tâche, La 64
Tachis, Giacomo 188, *188*
Tahbilk *16*, 353
Taille Pieds 61

Tain l'Hermitage 134
Tain l'Hermitage, Cave de 135
Taittinger 79, 80, 298, 298
Taiwan 375
Tajikistan 375
Takler, Ferenc 266
Talbot, Ch. 93
Talley Vineyards 309
Tamagne, Ch. 279
Tămâioasă Românească grape 276, 277
Taman Peninsula 279
Tamar Ridge 355
Tamar Valley 355
Tamaya 326
Tamelini 171
Tannat grape 112, 113, 114, 325
Tapiz 333
Tarcal 268, 269
Tardieu Laurent 135
Târnave 276, 277
Tarragona 202
Tarrington 352
Tart, Clos de 66
Tasca d'Almerita 186
Tasmania 337, 355
Tatachilla 346
Taunus Hills 236
Taurasi 157, 184
Tautavel 145
Tavel 139
Taylor's 218
Taylor Fladgate Partnership 221
Tbilisi 280
Tchelistcheff, André 298, 303
Te Awanga 360
Te Mata 360
Téboursba 287
Tech Valley 144
Tegernseerhof family 260
Tekel 285
Telavi 280
Temecula 313
Tement 259
Tempier, Dom. 148
Tempranillo grape 22, 192, 192, 193, 196, 198, 199, 200, 201, 203, 205, 210, 214, 215, 216, 299, 314, 332
Tenerife 193
Teramo 176
Teran 271, 272
Terézia 269
Terlano 169
Terni 183
Teroldego grape 168
Teroldego Rotaliano 168
Terra Alta 203, 203
Terra di Lavoro 185
terra rossa 287, 345, 349, 350
Terraces des Puits-Saint-Pierre 150
Terrano grape 173
Terrantez grape 223
Terras do Sado 214
Terrassenmosel 227, 227, 233
Terrasses du Larzac 142
Terrazas de los Andes 332, 333
Terre Brune 188
Terre di Franciacorta 166
Terret Noir grape 138
Terrey-Gros-Cailloux, Ch. 93
terroir 16, 26–7, 128, see also soil and individual wine-producing areas for local conditions
Tertre, Ch. du 96
Tertre Roteboeuf, Ch. Le 108, 110
Tesch, Martin 244
Tesseron, Guy 88
Tét Valley 144
Texas 291, 312–13; University of 312
Texas Hill Country AVA 313
Teyssier, Ch. 105
Thai Wine Association 375
Thailand 375, 375
Thalabert, Dom. de 135
Thalassitis grape 283
Thand 367, 368
Thanisch, Dr. H. 224
Thann 127, 129
The Lane (Adelaide Hills) 348
Thelema 370
Thermenregion 259
Thessaloniki 282
Thevenet, Jean 69
Thienpont family 104
Thienpont, Jacques 106
Thiergarten 234
Thieuley, Ch. 98
Thörnich 230
Thrace 13, 285
Thunevin, Jean-Luc 110
Thurgau 255
Tianjin 372
Tibouren grape 146
Ticino 254, 255
Tierra Estella 200
Tiffan, Ede 266
Tiglat vineyard 264
Tignanello 180
Tikveš 273
Tillets 61
Timok 272
Tinta Amarela grape 210, 216
Tinta Barroca grape 216, 367
Tinta Miúda grape 198
Tinta Negra Mole grape 222
Tinta Roriz grape 210, 212, 216
Tintara winery 346
Tinto Cão grape 210, 213, 216
Tinto Fino grape 196, 197, 197
Tinto del País grape 196
Tinto de Toro grape 195
Trécul La Gravière, Ch. 115
TK Wines 345, 348
Tlemcen 287
To Kalon vineyard 304, 304
Tocai grape 166
Tocai Friulano grape 172, 271
Tokaj/Tokay 16, 266, 268–9
Tokaj 266, 268, 270
Tokaj Aszú 268, 269
Tokaj Kereskedőház 269
Tokat 285
Tokay d'Alsace grape 126
Tokay grape (Muscadelle) 351
Tolcsva 269
Toledo 193
Tolna 266
Tondonia 199
Tonnerre 75
Torcolato 166
Torgiano 183
Torgiano Rosso Riserva 157
Toro 192, 195
Torres, Celeste 197
Torres, Marimar 295
Torres, Miguel 202, 328
Torres Vedras 214
Torrette 158
Torrontés grape 325, 332
Torrontés Riojana grape 332
Toulouse 113
Tour Blanche, Ch. La 102
Tour de By, Ch. La 86
Tour Carnet, Ch. La 93
Tour des Gendres, Ch. 115
Tour Haut-Brion, Ch. La 100
Tour Haut-Caussan, Ch. 86, 86
Tour du Haut-Moulin, Ch. 94
Tour de Mirambeau, Ch. 98
Tour de Mons, Ch. La 94
Touraine 118, 120, 122
Touraine-Amboise 122
Touraine-Azay le Rideau 122
Touraine-Mesland 122
Touraine Noble Joué 122
Touriga Franca grape 210, 216
Touriga Nacional grape 23, 210, 212, 213, 215, 216, 367
Tournon 131, 135
Tours 122
Toutigeac, Ch. 98
Traben-Trarbach 233
Trabucchi 171
Tradición 205
Traeger, David 353
Trafford, Rita 371
Traisental 258
Traiser Bastei 244
Trajadura grape 211
Tramin (Termeno) 169
Traminac/Traminec grape 272
Traminer grape 251, 259, 272, see also Gewürztraminer
Traminer Aromatico grape 173
Tramini grape 267
Transylvania 276, 276, 277
Trapani 186
Trapiche, bodega 333
Trasimeno Lake 183
Trasmontano 211
Traversa 325
Tre Monti 166
Trebbiano grape 171, 185, 325
Trebbiano d'Abruzzo 176
Trebbiano di Romagna 166
Trebbiano Toscano grape 174, 176, 180, 182, 183
Trebinje 272
Trefethen 302
Treiso 162
Treixadura grape 191
Trentino 166, 168
Trento 168
Treppchen 232
Trévallon, Dom. de 146
Trier 13, 227, 228, 234
Trier, Staatsweingut 234
Trimbach 128-9
Trincadeira grape 210, 211, 215
Trittenheim 230, 231
Triveneto 333
trocken wines 225, 258
Trockenbeerenauslese(n) (TBA) 226, 235, 236, 238, 264
Trollinger grape 168, 249
Tronquoy-Lalande, Ch. 88
Troodos Mountains 285, 286
Troplong Mondot, Ch. 104, 108
Trotanoy, Ch. 106
Trousseau grape 150
Truchard vineyard 299
Truth or Consequences 313
Tsaoussi grape 283
Tselepos, Yiannis 284, 284
Tsimlyansky winery 279
Tsinandali estate 280, 280
Tsuno winery 374, 374
Tuart Sands 340
Tudela 197
Tudelilla 198
tuff 266
tuffeau 121, 121, 122, 123
Tukulu 368
Tulbagh 367
Tumbarumba 357
Tuniberg 248
Tunisia 287
Tunnel, Dom. du 130
Tunnel, Doug 317
Tunuyán 332, 333
Tupinier Bautista 68
Tupungato 332
Turckheim 129
Turkey 285
Turkmenistan 375
Turley, Larry 309
Turley Wine Cellars 309
Turque, La 132
Turriga 188
Tursan 114
Tuscan Coast 176–7
Tuscany 12, 16, 157, 176–82
Twann 255
Tygerberg 367
Tyrrell, Murray 356
Tyrrell's 357

Uberti 166
Uco Valley 332
Ugni Blanc grape 84, 148, 332
Uhlen 233
Uitsig 369
Ukiah 294
Ukraine 278–9
Ullum Valley 332
Umathum 264
Umbria 157, 183
Umpqua Valley 314
Ungeheuer 245
Ungstein 246
Unico 196
USA 290–1, see also individual wine areas by name
University of California (Davis) 16, 306
Unterhaardt 246
Unterloiben 260, 261
Upper Goulburn 353
Uruguay 325
Ürzig 232
Utiel-Requena 192, 193
Uva Rara grape 158, 160
Uva di Troia grape 185
Uzbekistan 375

V Sattui 302
Vaccarèse grape 138
Vacqueyras 138
Val, Ch. de (Bulgaria) 274
Val, Clos du 305
Val d'Anniviers 256
Val di Cornia 176
Val d'Orcia 181
Val do Rio do Peixe 324
Val do Salnés 194
Valais 252, 254, 255, 256, 257
Valandraud, Ch. 82, 105, 110
Valckenberg 241
Valdeorras 191, 192
Valdepeñas 192, 193
Valdivia 205
Valdizarbe 200
Valdobbiane 166
Vale Dona Maria, Qta do 218
Vale Meão, Qta do 218
Vale do São Francisco 324, 325, 325
Vale dos Vinhedos 324, 325
Valencia 192
Valentini, Eduardo 176
Valenzuela, M. 205
Valeyrac 86
Valgella 158
Vall Llach 204
Vall de Riu Corb 203
Vallado, Qta do 218
Valladolid 196
Vallagarina 168
Valle d'Aosta 158, 159
Valle de Calchaquíes 332
Valle Isarco 169
Valle de Leyda 327
Valle Venosta 169
Vallée de la Marne 80
Vallejo 302
Vallet 118
Valley of the Roses 275
Valmur 76
Valpantena 171
Valpiedra 199
Valpolicella 166, 171
Valréas 136, 139
Valtellina 157, 158, 158
Valtellina Superiore 157, 158
Van Voxem 228, 228
Vancouver Island 314
Vânju Mare 277
Varaždin 272
Vargas, Marqués de 197, 198
Vargellas, Qta de 218
varietal wines 16–17
Varoilles, Les 67
Vasa 285
Vasse Felix 340
Vat 47 356
Vatan, Philippe 121
Vatelot, Yves 98
Vaucrains 64
Vaud 254, 256, 257
Vaudésir 76
Vauthier, Alain 111
Vavasour 362
Vecchio Samperi 186
Vecchio Samperi Riserva 30 Anni 187
Vega Sicilia 195, 196, 197, 269
Velich 264
Velik Preslav 275
Veliko 271
Velké Bílovice 270
Velké Pavlovice 270
Velké Žernoseky 270
Veltlínské Zelené grape 270
Vendange Tardive 114, 127, see also late harvest wines
Veneto 157, 166
Venezuela 325
Veracruz 313
veraison 19, 28
Verband Deutsches Prädikatsweingüter (VDP) 226, 236, 243, 245
Vercelli 158
Verdejo grape 192, 195
Verdelho grape 212, 222, 3, 338, 339, 340, 356
Verdicchio grape 157, 166, 174–6, 174
Verdicchio di Castelli di Jesi 174–6, 174
Verdicchio di Matelica 176
Verdignan, Ch. 88
Verdiso grape 166
Verduno 160
Verduzzo grape 166, 172, 173
Vereinigte Bischöfliches Weingut 228
Vereinigte Hospitien 228
Vergelegen winery 370, 370
Verget 54
Vergisson 71
Vermentino grape 146, 149, 158, 159, 160, 299, see also Rolle
Vermentino di Gallura 157, 188
Vermentino di Sardegna grape 188
vermouth 151, 185
Vernaccia grape 174
Vernaccia di Oristano 188
Vernaccia di San Gimignano 157
Vernaccia di Serrapetrona 157
Vernatsch grape 168, 169
Vernay, Georges 133
Vernes, Dom. des 121
Verona 170–1
Vertheuil 89
Vertou 118
Verzenay 80
Verzy 80
Vespaiolo grape 166
Vespolina grape 158
Vesuvio, Qta do 216, 218
Vészergombi 266
Vetroz 256
Veuve Clicquot 79, 80
Viader, Delia 302
Viala, Professor 312
Vicenza 166
Victoria 16, 351–4
Victorian Alps Wine Company 351
Vida, Péter 266
Vidal grape 291, 321
Vidal-Fleury 133
Vidiguera 215
Vienna 258-9
Vietnam 375
Vietti 164
Vieux Château Certan 104, 106, 106
Vieux Cussac 94
Vieux Robin, Ch. 86
Vieux Télégraphe, Dom. du 138
VieVinum fair 259
Vigna La Miccia 187
Vigne de l'Enfant Jésus 62
Vignelaure, Ch. 146
Vignes, Jean-Louis 290
Vigneto La Rocca 171
Vignobles du Centre 125
Vignobles de France, Vin de Pays 152
Vignoles grape 291, 320
Vigo 194
Vila Nova da Gaia 220–1, 220; port lodges 221
Vila Real 218
Villa Doluca 285
Villa Matilde 185
Villa Medoro 176
village wines (Côte d'Or) 58, 61, 62
Villagrande, Barone di 187
Villaine, Aubert de 68, 299
Villány 266
Villard, François 133
Villars 146
Villars-Fontaine 57
Villegeorge, Ch. 94
Villero 164
Villiera 370
Vin de Constance 369
vin de garde 15
Vin de Glacier 256
vin gris 122, 287
vin jaune 150
vin ordinaire 17, 128, 142
vin de primeur 15
Vin Santo 174, 180, 182, 182
Vin Santo di Montepulciano Occhio de Pernice 182
Vin Santo di Montepulciano Riserva 182
Vin Santo (Santorini) 283
Vin de Savoie 151
Viña Aquitania 328
Viña Carmen 322-3
Viña Cobos 333
Viña Falernia 326
Viña Gracia 328
Viña Leyda 327
Viña Porta 328
Viñas del Vero 201, 201
Vincent, Ch. (Hungary) 267
Vincor 321
vine training: Bordeaux variations 82, 104; bush vines 25, 188, 188, 190, 192, 197, 203, 203, 216, 281, 342, 368; canopy management 31, 31; cordon system 346; Guyot 31, 31; lyre trellis 31, 31, 325, 355; pergolas 168, 194, 325, 332; tendone system 157; on trees 13, 18; trellising 367; vertical trellis 171, 327; wire training 169, 191, see also viticulture
Vinea Wachau 261
Viñedos Chadwick 328
Viñedos Orgánicos Emiliana 329
vines, growth cycle 18–19
Vineyard 29 302
vineyards: design 30–1; global distribution of 10
Vinho Regional wines (Portugal) 211, 214
Vinho Verde 194, 211
Vini da Tavola 157, 180, see also table wines, Vins de Table
Vini Suntime 372
Vinifera Wine Cellars 320
vinification see winemaking
Viniland 12
vino di meditazione 171
Vino Nobile di Montepulciano 156, 157, 182
Vino Santo 168
Vino de la Tierra Castilla y León 192
vinos generosos 205
Vinos de Madrid 193
Vinos de la Tierra 205
Vinovation 240
vins de cépages 143
Vins de Corse 149
Vins Delimités de Qualité Supérieure (VDQS) 52
Vins Doux Naturels (VDN) 138, 140, 143, 144, 144, 149; Greek 282
Vins d'Entraygues et du Fel 112
Vins d'Estaing 112
Vins de Lavilledieu 113
vins de paille 135, 150
Vins de Pays 17, 52, 152–3; Corsica 149; Greece 282; Northern Rhône 131; Provence 146, see also by name
Vins de Table 52, 142, 144, 149, 152, see also table wines, Vini da Tavola
Vinsobres 138
vintage: champagne 79; madeira 223; port 221
Vintners Quality Alliance (VQA) 321
Vinum Benedictum 250
Viognier grape 23; Australia 133, 338, 343, 348, 354, 357; France 130, 131, 133, 153; Germany 245; Greece 282; Hungary 266; New Zealand 358; South America 325, 326, 332; Switzerland 254; United States 133, 310, 313
Vion 131
Viozinho grape 218
Viré 70
Viré-Clessé 70
Virgil 12
Virginia 290, 291
Vrieu-le-Grand 151
Vis 272
Visan 136
Viseu 213
Visperterminen 256, 257
Vista Flores 332
Vistalba 332
viticulture 28–31; biodynamic 19, 27, 31, 31, 55, 57, 60, 115, 120, 123, 144, 245, 261, 271, 297, 298, 317, 329, 349; Bordeaux 31, 82; California 293; Champagne 80; frost protection 24, 25, 29, 76, 302, 327, 350; hail damage 24, 331; organic 27, 57, 146, 185, 186, 241, 261, 284, 294, 310, 314, 317, 323, 325, 329, 357; spraying 18, 19; vineyard zoning 27, see also organic viticulture; vine training
Vitis labrusca 22, 290, 320
Vitis vinifera 18, 22, 279, 290, 320
Viura grape 193, 199
Voegtinshofen 129
Vojvodina 272
Vollenweider, Daniel 233
Volnay 15, 16, 59, 60, 61, 62
Volnay-Santenots 61
Voor Paardeberg 370
Vorbourg 129
Vorontzov, Count Mikhail 279
VORS sherry 207
VOS sherry 207
Vosne-Romanée 64, 65
Vougeot, Clos de 14, 54, 58, 64, 66
Vouvray 123
Vranac grape 272, 273
Vrancea 276
Vranje 272
Vredendal 367
Vugava grape 272
Vylyan 266

Wachau 260–1; Freie Weingärtner co-op 260, 262
Wachenheim 246
Wachtberg vineyard 262
Wade, John 339
Wädenswil clone 317
Wagner, Philip 291
Wagner-Stempel 240, 241
Wagram 258
Wahluke Slope vineyard 319
Waiheke Island 359, 359
Waikato 359
Waipara 359
Wairarapa 361
Wairau Valley 26, 362
Waitaki Valley 359, 363
Walch, Elena 169
Waldrach 234
Wales see England and Wales
Walker Bay 367, 368
Walla Walla Valley 319, 319
Walluf 226, 238
Wanaka 363
Wardy, Dom. 286
Warre 219, 221
Washington, George 290
Washington County (Oregon) 317
Washington State 291, 314, 318–19
Wasseros 238
Wassmer, Fritz 249
Watervale 345
weather, viticulture and 24–5
Wehlen 232
Weil, Robert 238
Weinbach, Dom. 129
Weinheim 240
Weinland Österreich 258
Weinsberg wine school 226
Weinviertel 258
Weisenstein 232
Weissburgunder grape 226, 227, 241, 245, 248, 249, 251, 259, 264, see also Pinot Blanc
Weissenkirchen 260, 261
Weissherbst grape 249
Wellington (NZ) 361
Wellington (South Africa) 370
Welschriesling grape 158, 173, 258, 259, 264, 266, 270, 271, 272, 276, 277, 373
Wendouree 345
Weninger, Franz 265, 267, 267
Wente family 306
West Side Road 295, 296
WestCorp 367
Western Australia 339–40
Western Cape 370
Westfield vineyard 340
Westhalten 128, 129
Wicker 239
Wiemer, Hermann J. 320
Wiesbaden 239
Willamette Valley 26, 314, 316–17
Williams Selyem 295
Willow Bridge 340
Willunga 346
Willyabrup Valley 340
Wiltingen 228
Winds of Change 368
Windsbuhl, Clos 129
wine: additives 16, 32, 34; alcoholic strength 16, 34, 261; collecting 41; colour and age 42–3, 43; consumption of 10–11; coolers 45, 47; "corked" (TCA) 40; development of 15–17; and food 206; global production 10–11; history of 12–17; kosher wine 286; laying down 15, 41; serving 44–7, 44; storage 41; tasting 14, 15, 29, 48, 48–9; and time 42–3
winemaking 32–9; Alsace 126; Australia 342-3; Beaujolais 33, 72; calendar 28-9; California 16–17, 293; Chablis 76; Champagne 78–9; Georgia 280; Germany 240–1; Hungary 269; Italy 162; Madeira 222; Madiran 114; medieval 14; micro-oxygenation 35, 35; port 220–1; Portugal 212; racking 29, 35; refrigeration 16; science and industry 16–17; sherry 206–7; Spain 198-9, 206–7; Switzerland 254, see also fermentation
Winery Lake 299
Winiarski, Warren 305
Winkel 236
Winningen 227, 233
Winter, Stefan 240
Wintrich 231
Wintzenheim 129
Wirra Wirra 346
Wirsching, Hans 251
Wisconsin 291
Wisselbrunnen 236
Wittmann, Philipp 240
Wohlmuth 259
Wohrle family 249
Wolf 233
Wolf Blass 343
Wolff, J. L. 246
Wollersheim 291
Wonnegau 241
Woodbourne 362
Woodstock 346
Woodward Canyon 318, 319
Worcester 368
Worms (Wurms) 241
Wösendorf 260
Wrattonbully 349
Württemberg 226, 249
Würzburg 240, 250, 251
Würzgarten 232, 236
Wynns 350

Xarel-lo grape 202
Xinjiang province 372
Xinomavro grape 282
Xisto 218
Xynisteri grape 286

Yakima Valley 318–19
Yalumba 343, 344, 355
Yamanashi 374
Yamhill County 316
Yamhill-Carlton District 317
Yarrine 368
Yarden 286
Yarra Valley 351, 354
Yarra Yering 354
Yatir 286
Yattarna 357
yeasts 33, 79; flor 206; vin jaune 150
Yecla 192
Yeghegnadzor 280
[yellow tail] 338
Yerro, Alonso 197
Yonne département 75
York Creek 302
Yorkville Highlands 294
Yountville 302
Yquem, Ch. d' 98, 102, 102, 103, 306
Ysios, bodegas 198
Yvorne 257

Zacatecas province 313
Zaccar 287
Zahlé 286
Zakinthos 283
Zala 267
Zanella, Maurizio 166
Zante 283, 284
Zapata 333
Zefir grape 266
Zell 227, 233
Zeltingen 232
Zema 350
Zenit grape 266
Zerbina, Fattoria 166
Zéta grape 266
Zeus grape 266
Zibibbo grape 187
Zichron Yaacov 286
Zierfandler grape 259
Žilavka grape 272, 273
Zilliken, Geltz 228
Zimmerling 251
Zind-Humbrecht 126, 127, 129
Zinfandel grape 17, 23, 185, 272, 293, 294, 296, 297, 298, 302, 306, 309, 311, 319, 346
Zinnkoepflé 129
Zitsa 282
Zlahtina grape 272
Znojmo 270
Zöbing 262
Zonda Valley 332
Zotzenberg 127
Zuger, Roger & Jean-Claude 96
Zweigelt grape 258, 264, 266, 270, 272
Zweigeltrebe grape 270

地名索引 Gazetteer

此地名索引包括酒莊、葡萄園、莊園、一般產酒地區以及其他出現在本書地圖中的地名。所有冠以「Châteaux」一字的酒莊（酒廠）都集中放在C字母排序下，而所有冠以「quinta（莊園）」的酒莊或葡萄園則集中放在Q字母排序下，至於其他的酒廠、酒莊、葡萄園則分別按英文字母排序。從頁碼之前的字母可以找到該地名在本書地圖的位置；若有別名則以括號方式置於正式名稱之後，所在的國家或地區則另外以斜體字標出。

60 Ouvrées, Clos des F3 61
A Coruña C1 190
A Estrada A5 194
A Guarda E3 194
A to Z E4 316
A, Dom G6 355
A, Dom de l' D4 105
Aalto D3 196
Aargau E4 255
Abacela F2 315
Abadia del Poblet E1 203
Abadia Retuerta D2 196
Abalos A1 199, F5 199
Abaújszántó E1 268
Abbaye de Morgeot C5 59
Abbaye de Sylva Plana D6 142
Abbaye de Valmagne D2 143
Abeja E3 319
Abilene E4 312
Abona F2 193
Abotia, Dom E6 112
Abrel C3 301
Abşeron G6 278
Abtsberg, *Bernkastel* E6, F6 232
Abtsberg, *Ruwer* B3 234
Abtsfronhof C2 246
Abtswind E5 250
Abymes C4 151
Acacia D4 299, G5 301
Acapulco G4 312
Achaia Clauss E3 284
Achara-Guria G4 278
Achával Ferrer B4 331
Achern E2 248
Achkarren F1 248
Achleiten B5 260
Acquaviva C5 182
Acqui Terme E6 161
Adega Cooperativa de Palmela E3 214
Adelaida B1 309
Adelaide E5 336, B3 348
Adelaide Hills E5 336, C5 348, D5 346
Adelaide Plains E5 336
Adelsheim E4 316
Adgestone G5 253
Adina C5 357
Aegean B3 285
Aetna Springs A3 301
Afames G4 285
Agde E1 143
Agen B3 113
Agenais D3 153
Aglianico del Taburno D3 184
Aglianico del Vulture D4 184
Agrelo B4 331
Agricola Centolani C4 181
Agricola Salve F4 329
Agricola, la B4 331
Agritiusberg B4 229
Agro de Bazan B4 194
Agua Caliente C3 299
Aguascalientes F4 312
Agulhas Wines G3 366
Agusti Torelló D4 203
Agustinos A5 326
Agyag E1 268
Ahlgren C2 307
Ahr E2 225
Aia Nuova A4 177
Aia Vecchia C4 177
Aidarinis A3 283
Aigle F5 256
Aigrefeuille-sur-Maine C2 118, G2 119
Aigrots, les C3 62
Aiguelière, Dom l' B1 143
Aigues D5 153
Aïn Bessem Bouira F4 287
Aires Hautes, Dom des B2 141
Airlie F3 316
Aiud B3 277
Aivalis F4 284
Aix-en-Provence C6 146
Aix-les-Bains C4 151
Ajaccio C5 149
Akarua F5 363
Akstafa G5 278
Alabama C5 291
Alain Cailbourdin B5 125
Alain Michaud, Dom F4 74
Alain Roy-Thevenin, Dom G4 68
Alana Estate B5 361
Alaric C1 141
Alba Iulia C3 277
Alba, *Northwest Italy* D3 159, E3 161
Alba, *Romania* C3 277
Albacete F4 190
Alban D2 309
Albana di Romagna F3 167, A4 175
Albany, *Australia* F6 339
Albany, *New York* B5 320
Albany, *Pacific Northwest* D2 315, G4 316
Albarella E4 165
Albea B4 185
Albersweiler F3 244
Albesani C4 163
Albet i Noya E4 203
Albi B6 113
Albig E2 240
Albuquerque D3 312
Albury A6 352, F3 337
Alcamo E2 187
Alcobaça C3 210
Aldeanueva de Ebro C4 199
Alder Ridge Vineyard F4 318
Alderbrook D4 296
Aldinga Beach F3 346
Aleatico di Gradoli D3 183
Aleksinac D5 273
Alemany i Corrio E4 203
Alenquer D3 210, B3 214
Alentejano E4 210
Alentejo D5, E5 210, B5 215
Alenzau D1 250
Alessándria D4 159, C6 161
Alexander Mountain Estate Vineyard C5 296
Alexander Valley C4, D5 296, D4 294
Alexandra G6 363
Alexandra Bridge E3 339
Alezio C5 185
Alfaro C5 199
Algarve F4 210
Algeciras G2 190
Algeria F4 287
Alghero B3 188
Algiers F4 287
Alicante F5 190
Alice Springs F2 336
Alión D2 196
Alison B5 320
Alkoomi E5 339
All Saints A5 352
Allan Scott F2 362
Allée Bleue D4 371
Allegrets, Dom les C4 115
Allinda B4 354
Allobrogie B5 153
Allots, aux E2 65
Alma Rosa F3 309
Almansa F4 190
Almaviva B6 329
Almeria G4 190
Alonso del Yerro D3 196
Aloxe-Corton C3 63, D5 55
Alpha Domus C4 360
Alpha Estate A2 283
Alpha Omega G3 303
Alphonse Mellot, Dom B4 125
Alpilles D5 153
Alpine Valleys B6 352, F3 337
Alps F5 374
Alquier, Dom C5 142
Alsheim E4 240
Alta Mesa C4 311
Alta Vista B4 331
Altair C6 329
Altamura E5 301
Altarchen E3, F4 230
Alte Badstube am Doktorberg F6 232
Alte Point C2 261, F6 262
Altenbamberg C5 242
Altenberg de Bergheim G5 129
Altenberg, *Burgenland* E2, E4 264
Altenberg, *Ruwer* C1 234
Altenberg, *Saar* A4, A5, B2, B5, C5 229
Altenburg, *Alsace* E3 129
Altenburg, *Kremstal* E6 262, B2 261
Altenburg, *Pfalz* F2 246
Altesino A5 181
Alto F2 371
Alto Adige B3 167
Altos las Hormigos B5 331
Alupka F2 278
Alushta F2 278
Alvaro Marino A3 200
Alvaro Palacios C4 204
Alzey E2 240
Amador Foothill B5 311
Amaliada F2 284
Amani E1 371
Amarillo D4 312
Amativo C5 185
Amayna D4 326, B4 329
Ambérieu en Bugey B3 151
Amberley Estate C5 341
Amboise B1 119
Ambonnay D5 81
Ambrosini E5 177
Amelia D5 183
American Canyon Vineyard E6 299
Amery E5 346
Ameztia, Dom E5 112
Amigas Vineyard, las D5 299, G5 301
Amindeo A2 283
Amisfield F3 363
Amity E4 316
Amizetta C4 301
Ammerschwihr D4 127, E2 129
Amoureuses, les E2 66
Amphorae D4 286
Ampuis A4 131, B4 133
Amtgarten G3 232
Anadia F2 212
Anagnostou C3 283
Anakena C5 329
Anapa F3 278
Ancenis B3 118
Ancienne Cure, Dom de l' B5 115
Ancona C6 175
Andau C6 259
Andeluna Cellars C3 331
Anderson Valley B2 294
Anderson's Conn Valley C4 301
Andlau B4 127
Andosilla B4 199
André Delorme, Dom B6 68
André et Michel Quenard C4 151
Andrew Geoffrey C3 301
Andrew Murray E4 309
Andrew Will A3 315
Andriano (Andrian) C5 169
Angad G3 287
Angaston D5 342, C5 344
Angelo, d D3 184
Angels Camp D6 311
Angern F2 263
Angers B4 118
Anglas, Dom d' A2 143
Angles, les F5 61
Anguix D3 196
Angwin B3 301
Anhel, Clos de l' D2 141
Anhialos B3 283
Anina B2 206
Anjou Villages Brissac E3 120
Ankara B4 285
Annaberg B1 246
Anne Amie E4 316
Annecy B5 151
Annemasse A5 151
Annie's Lane F5 345
Annunziata D4 165
Anshan D6 372
Ansonica Costa dell'Argentario D2 175
Antech D6 140
Antenau B5 263
Anthony Road Wine Co A3 320
Antibes B5 147
Antica Tenuta del Nanfro F4 187
Antinori D2 179, C4 181
Antinori California D6 301
Antiyal B6 329
Antonin Rodet B6 68
Antoniusberg G2 229
Antonius-Brunnen F1 229
Antonopoulos Parparoussis E3 284
Anubis B4 331
Anura C3 371
Aosta B2 159
Apalta D4 329
Apetlon C5 259
Apkhazeti F4 278
Apotheke F4 230
Appiano (Eppan) D5 169
Applegate Valley G2 315
Apremont C4 151
Aquila, l' E5 175
Aquitania A6 329
Arabako Txakolina D3 190
Aragatsotn G5 278
Aranda de Duero D4 196
Aranyos G4 268
Ararat, *Armenia* G5 278
Ararat, *South Africa* F1 337, C1 352
Araujo A2 301
Arbignieu C4 151
Arbin C5 151
Arbois E3 150
Arboleda B3 326
Arbonna D4 165
Archées Kleones F4 284
Archery Summit E4 316
Arciero B2 309
Arcins F5 95
Arcos de la Frontera B4 206
Ardillats, les C2 73
Ardoise, l' D5 138
Arenberg, d' F4 346
Aresti F4 329
Arezzo C4 175
Argens D6 153
Argent Double B1 141
Argentiera C3 177
Argentina F4 324
Argiano D4 181
Argillat, l' A2 61
Argillats, aux E2 65
Argillats, les E2 65
Argillières, les, *Gevrey-Chambertin* E2 66
Argillières, les, *Nuits-St-Georges* E4 64
Argiolas D4 188
Argos D3 283, F4 284
Argyle E4 316
Argyros E4 283
Arhánes F4 283
Arhéa F4 284
Arione F6 165
Arizona C2 291
Arjolle, Dom de l' D6 142
Arles B3 146
Arlewood D5 341
Arlot, Clos de l' E4 64
Armavir G5 278
Armida D4 296
Armouriers, Dom des E4 139
Armsheim E2 240
Armusèries, les D2 123
Arnal, Dom A5 143
Arnaldo Caprai C6 183
Arnedo C4 199
Arnulfo F4 165
Aroma, El G3 329
Árpádhegy F1 268
Arretxea, Dom E6 112
Arrowood B2 299
Arroyo Grande Valley D2 309
Arroyo Seco G4 307
Arruda D3 210, C2 214
Arsac E2 97
Arsos G4 285
Artadi-Cosecheros Alaveses F6 199
Artemissio F4 284
Artesa F4 301, C4 299
Arthur Earl F3 309
Artigas F5 324
Artigues D4 91
Artiguillon G3 87
Arvelets, les, *Gevrey-Chambertin* D4 67
Arvelets, les, *Pommard* E6 61, B1 62
Arzuaga Navarro D2 196
Asara E2 371
Aschaffenburg E1 250
Ascoli Piceno E5 175
Asenovgrad (Assenovgrad) C3 275
Asensio B2 200
Ashbrook Estate D5 341
Ashland G3 315
Ashton Hills B4 348
Asili D3 163
Aspisheim D1 240
Asprokambos E4 284
Assenovgrad C3 275
Assisi D4 175, B5 183
Assmannshausen E1 235
Aster D3 196
Asti D3 159, C4 161
Astley E4 253
Asunción E5 324
Aszár-Neszmély D3 267
Ata Rangi B5 361
Ataida da Costa Martins Semedo F2 212
Atalanti C3 283
Atalon A1 301
Athées, aux F2 65
Athets, les F3 66
Athikia F5 284
Athina D3 283
Atlantique C2 153
Atlas Peak D6 301
Atzberg C3 260
Au Bon Climat E3 309
Auberdière, l' E3 123
Aubignan D5 139
Aubonne D3 256
Aubues, les G3 60
Aubuis, les F3 122
Aubuisières, Dom des E3 123
Auburn, *Clare Valley* G5 345
Auburn, *New York* A3 320
Auburn, *Sierra Foothills* A5 311
Auch C3 113
Auckland B5 358
Audebert, Maison D2 122
Audignac, Clos d' F4 61
Auersthal B5 259
Auf de Wiltingerkupp A3 229
Auf der Heide C1 233
Auggen G1 248
Auleithen D2 260
Aulhausen E3 235
Aupilhac, Dom d' B1 143
Ausejo B3 199
Aussières, Dom d' C3 141
Aussy, les F4 61
Austin E4 312
Australis D4 352
Auxerre A3 55, E3 75
Auxey-Duresses D5 55, D1 61
Avantis C3 283
Avaux, Clos des C3 62
Avaux, les C3 62
Avellino D3 184
Avelsbach D2 234
Avenay D4 81
Avenir, l' D2 371
Avensan G4 95
Aventure, l' B2 309
Avezzano C1 184
Avignon E2 137
Avignonesi B6 182
Avize F3 81
Avoca F1 337
Avoine E2 122
Avontuur F2 371
Awatere Valley C5 358, G4 362
Axe Hill F5 366
Axpoint C3 260
Ay D3 81
Ayl D2 229
Ayllón E5 196
Ayze B5 151
Azärbaycan (Azerbaijan) G5 278
Azay-le-Rideau B6 118
Azé C2 70
Azienda Agr. Donna Olga C4 181

Babatzimopoulos A3 283
Babcock E3 309
Babillères, les F2 66
Bablut, Dom de E5 120
Bacalhôa Vinhos, *Alentejo* A4 215
Bacalhôa Vinhos, *Setúbal* E3 214
Bach D4 203
Backsberg C3 371
Bad Bergzabern G3 244
Bad Dürkheim E4 244, C1 246
Bad Kissingen D4 250
Bad Kreuznach B5 242, D5 243, D1 240
Bad Münster am Stein F4 243
Bad Münster-Ebernburg B5 242
Bad Pirawarth B5 259
Bad Vöslau C4 259
Badacsony E2 267
Badacsony-Tomaj E2 267
Badajoz F2 190
Baden, *Austria* C5 259
Baden, *Germany* F2 225
Baden-Baden E2 248
Badenweiler G1 248
Badfeld C4 263
Badia a Coltibuono E5 179
Badische Bergstrasse Kraichgau D3 248
Bagatelle, Clos A4 141
Baglio Hopps E2 187
Bagno a Ripoli B4 179
Bagnol, Dom du D6 146
Bagnols-sur-Cèze C1 137
Baia-Mare A3 277
Baiken E3 237
Baileys A5 352
Baillat, Dom C1 141
Bainbridge Island A3 315
Bairrada B4 210, F1 212
Bairro F1 218
Baixada Finca Dofi, la C4 204
Baixo Corgo E5 219
Bajram Curri F4 273
Bakersfield E5 293
Bakhchysaray F2 278
Baki (Baku) G6 278
Bakus B4 285
Balatonboglár E2, F2 267
Balaton-Felvidék E2 267
Balatonfüred E2 267
Balatonfüred-Csopak E2 267
Balbaina B2 206
Balcon de l'Hermitage, le A4 135
Balcons de l'Aude B1 141
Baldacci E3 305
Baldassare Fanti D5 181
Baldivis Estate C4 339
Balgownie B3 352
Balhannah C5 348
Ballaison A5 151
Ballarat G1 337, C2 352
Ballsh G4 273
Balmes Dauphinoises C5 153
Balnaves D5 350
Bălţi E1 278
Bamberg E6 250
Bamboes Bay C1 366
Banat, *Romania* C2 277
Banat, *Serbia* C5 273
Banc, le D2 60
Bancroft Ranch Vineyard B4 301
Bandol F3 148
Banghoek F2 366, D4 371
Bannockburn, *Australia* G2 337, D3 352
Bannockburn, *New Zealand* F5 363
Baños de Ebro F5 199
Banská Bystrica G4 270
Banyasz E2 268
Bányihegy C6 268
Baraillot A1 101
Baraques E2 67
Baraques de Gevrey-Chambertin, les F2 67
Barbara Fores F5 202
Barbaresco D3 159, D3 161, C3 163
Barbastro F5 201
Barbeito G3 223
Barbera d'Alba E3 161
Barbera d'Asti D4 161
Barbera del Monferrato D4 159
Barbières, les E3 61
Barcelona D6 190, E5 203
Bardolino D2 167, B6 170, B1 171
Bardolino Classico D2 167, B6 170
Bardonnex G2 256
Bargetto D3 307
Barguins, les E3 123
Bari D5 184, A4 185
Barkan F4 286
Barletta C4 184
Barnard Griffin E5 318
Barnett B2 301
Barnsole F6 253
Barolo D3 159, E3 161, E4 165
Baron d'Arques, Dom de D6 140
Barón de Ley B3 199
Baron Widmann F5 169
Barone di Villagrande E5 187
Barossa Valley E5 336, D4 342, C5 344
Barossa Valley Estates C3 342
Barottes, les E2 66
Barr B4 127
Barra B3 294
Barratt Wines B4 348
Barre Dessus, la F2 61
Barre, Clos de la G2 61
Barre, en la F2 61
Barre, la, *Meursault* F4 61
Barre, la, *Vouvray* E3, F5 123
Barrières, aux F3 65
Barroubio, Dom de A3 141
Barrua D3 188
Barsac G4 83, A3 103
Barth E2 268
Bartholomew Park C3 299
Bartoli, de E2 187
Bas Chenevery E4 66
Bas de Combe, au E3 65
Bas de Gamay à l'Est, le E3 60
Bas de Monin, le D2 60
Bas de Poillange, au B6 60
Bas des Duresses E2 61
Bas des Saussilles, le B2 62
Bas des Teurons, le C4 62
Bas Doix, les F2 66
Bas Liards, les B1 63
Bas Marconnets B6 62
Basarin D4 163
Basel G1 248
Basellandschaft E3 255
Basket Range B4 348
Bass Phillip D4 352
Bas-Santenay B3 59
Basses Chenevières, les E4 67
Basses Vergelesses B2 63
Basses Vergelesses, les B3 63
Baster F4 243
Bastia B6 149
Bastianich D1 173
Bastide Blanche, Dom la D3 148
Bas-Valais F5 256
Bâtard Montrachet G3 60
Battaudes, les D5 59
Batterieberg C2 233
Battle G6 253
Battle of Bosworth F4 346
Baud Père et Fils G1 150
Baudana D6 165
Baudes, les E3 66
Baudines, les B5 59
Baule A3 119
Baulet, Clos E4 66
Baumard, Dom des E1 120
Baume, Dom de la E6 142
Baumelles, les E2 148
Baumgarten F2 264
Bay of Fires F5 355
Bayonne D5 112
Beacon C5 320

Beamsville F4 321
Beamsville Bench G3 321
Bear Creek G2 315
Bearsted F6 253
Béates, Dom des B5 146
Beatty Ranch Vineyard A3 301
Beau Puy C2 122
Beauder, Clos F6 61
Beaujeu C3 73
Beaulieu, *California* G3 303
Beaulieu, *England* G4 253
Beaulieu-sur-Layon B4 118, F3 120
Beaume C4 135
Beaumes-de-Venise D3 137, D5 139
Beaumont G2 366
Beaumont-en-Véron F2 122
Beaumonts, les D2 63
Beaumont-sur-Vesle B6 81
Beaune D5 55, E5 62
Beauregard C4 59
Beaurenard, Dom de F2 139
Beaurepaire B3 59
Beauroy C2 77
Beausset, le D4 148
Beauvais C3 122
Beaux Bruns, aux E3 66
Beaux Fougets, les C2 62
Beaux Frères E4 316
Beaux Monts Bas, les E5 65
Beaux Monts Hauts Rougeots D5 65
Beaux Monts Hauts, les E4 65
Beaverton C2 315, D4 316
Beblenheim D4 127, F3 129
Becamil, Dom de B4 95
Bechtheim E3 240
Bechtolsheim E3 240
Becker Vineyards E4 312
Becketts, A' F4 253
Beckman F4 309
Beckstoffer Vineyard Georges III F4 303
Bédarrides F3 139
Bedell D5 320
Bedford Thompson E3 309
Beechworth F3 337, A6 352
Bégadan C3 87
Bègles F3 83
Begnins E2 256
Bégude, Dom de la C2 148
Beijing B5, E3 372
Beijing Fengshou E3 372
Beilstein D4 248
Bein E1 371
Beira Interior B5, C5 210
Beiras C4 210
Beirut (Beyrouth) C5 286
Beja C5 215
Bekaa Valley C5 286
Bekecs G2 268
Békéscsaba F5 267
Bela Crkva C6 273
Bela Krajina B2 273
Bel-Air, *Gevrey-Chambertin* E6 66
Bel-Air, *Vouvray* E3 123
Belford B4 357
Belhorod-Dnistrovs'kyy E1 278
Bélissand D3 62
Bell Mountain E4 312
Bell Mountain Vineyards E4 312
Bella C4 296
Bella Oaks Vineyard G3 303
Bellaria Alta A4 177
Belle Croix F6 64
Bellefon C3 59
Bellegarde-sur-Valserine B4 151
Belles Pierres, Dom des C3 143
Belleville D4 73, F6 74
Belley C4 151
Bellmunt del Priorat D4 204
Bélouve, Dom (Dom Bunan) D3 148
Belvedere E4 296
Belz E2 246
Ben Lomond Mountain C2 307
Benais C3 122
Benanti E5 187
Bénazeth, Dom B1 141
Bendigo, *Australia* F2 337, B3 352
Bendigo, *New Zealand* E5 363
Benegas B4 331
Benessere B3 301
Benevento D3 184
Benfield & Delamare B4 361
Beni M'tir G2 287
Beni-Sadden G2 287
Benjamin Romeo F4 199
Benmore Valley C4 294
Bennett Lane A1 301
Bennett Valley B1 299
Bennwehr D4 127
Bennwihr F3 129
Benoites, les D5 59
Benton Lane E2 315
Benwarin C4 357
Benziger B2 299
Beograd (Belgrade) C5 273
Bérangeraie, Dom de la A4 113
Berat F4 273
Bères E3 268
Beresford F4 346
Berg F3 239, E2 237
Berg Kaisersteinfels F2 235
Berg Roseneck F3 235
Berg Rottland F3 235
Berg Schlossberg F2 235
Berg, im D5 262
Bergamo B5 159
Bergbieten A4 127
Bergbildstock E5 237
Bergerac B5 115
Bergères-les-Vertus G3 81
Bergerie, la G2 60
Bergheim D4 127, G5 129
Bergholtz F3 127, E1 128
Bergholtz-Zell D2 128
Bergkelder E2 371
Bergkirche D5 241
Berg-Schlösschen E1 229
Bergstrom E4 316
Bergweingarten E2 264
Beringer C3 301
Berkane F3 287
Berlou Co-op A3 141
Bern F3 255
Bernadotti F3 163
Bernard Baudry, Dom F5 122
Bernardins, Dom de D5 139
Bernardus F3 307
Bernkastel-Kues E5 227, F6 232
Bernot, Clos G1 60
Bern E6 336
Berry's Bridge B2 352
Berthet, Clos B4 63
Berthet-Bondet, Dom F2 150
Berthoumieu, Dom D2 113
Bertins, les F5 61
Bertrand-Bergé, Dom E2 141
Bertranoux, Dom des B6 115
Beryslav E2 278
Berzé-la-Ville E1 70
Berzé-le-Châtel D1 70
Besarabca E1 278
Besigheim D4 248
Bessa Valley C3 275
Bessards, les C4 135
Best's C1 352
Bethany E5 342
Bethel Heights E4 316
Betsek F3 268
Beltelhaus B3 246
Beugnons E2 77
Beuttes, les G2 60
Bevagna C5 183
Bex F6 256
Beychevelle G5 92, A4 95
Beyerskloof D2 371
Bézannes A3 81
Béziers B5 141
Bianchello del Metauro C6 175
Bianco di Custoza D2 167, C6 170
Bianco di Pitigliano D3 175
Biarritz D5 112
Biblia Chora A4 283
Bidaude, la E4 66
Bidaudières, les E4 123
Biddenden G6 253
Biel E3 255
Bielersee E2 255
Biella C3 159
Bien Nacido Vineyards D3 309
Bienvenida de Vinos E5 195
Bienvenues Bâtard Montrachet G3 60
Bierzo D2 190
Bievaux A3 59
Biferno G6 175, C3 184
Bigo G3 268
Bigorre D3 153
Bila-Haut, Dom du B3 145
Bilancia B4 360
Bilbao C4 190
Bildstock F4 241
Bilecik B4 285
Billard E2 67
Billaux, les A5 104
Billigheim-Ingenheim G4 244
Billy-le-Grand C6 81
Bimbadgen C5 357
Bindi C3 352
Bingen A5 242, G2 235, C1 240
Binissalem F6 190
Binyamina E4 286
Biondi-Santi C5 181
Birbaum D1 263
Birkweiler F3 244
Birmingham E3 253
Bischofsberg F3 235
Bischofsgarten D3, E3 246
Bisquertt D4 329
Bisseuil D4 81
Bissy-la-Mâconnaise B2 70
Bitola F5 273
Bizeljsko-Sremič A2 273
Bizkaiko Txakolina D4 190
Bjana D3 173
Blaauwklippen E2 371
Blacé E3 73
Black Hills G6 315
Black Ridge G5 363
Black Sea B5 285
Black Sheep D6 311
Blackjack B3 352
Blackstone A2 299
Blackwood Valley D4 339
Bladen G2 362
Blagny F4 60
Blagoevgrad C1 275
Blaignan E4 87
Blaj C3 277
Blanc, Clos F6 61, C1 62
Blanc, le Clos E6 65, F1 66
Blanchards, les E4 66
Blanches Fleurs C6 62
ez Blanches E4 61
Blanchisserie, la C4 62
Blanchot D4 77
Blanchot Dessous G2 60
Blanchot Dessus G2 60
Blanville, Dom D1 143
Blasted Church F5 315
Blatnicé G4 270
Blaye D3 83
Blažič D3 173
Bleckenweg B5 263
Blecua F5 201
Blenheim C5 358, G3 362
Bléré B1 119
Blienschwiller C4 127
Blois A2 119
Blottières, les C4 122
Blue Mountain G6 315
Blue Pyrenees B2 352
Blue Teal Winery & Vineyards E3 312
Blueridge B4 275
Boas Quintas F3 212
Bobtail Ridge E5 339
Boca B3 159
Bockenheim D4 244
Bockfliess B5 259
Bockstein E3 229
Bodega Langes E5 372
Bodegas Chandon B4 331
Bodegas Salentein C3 331
Bodenheim D3 240
Bodensee G3, G4 248
Bodrogkeresztúr G4 268
Bodrogkisfalud F3 268
Bodrogolaszi E5 268
Bodrogszegi F3 268
Boeger B5 311
Boekenhoutskloof E6 371
Bogács D4 267
Bogle C3 311
Boglyoska C6 268
Bönig E2 246
Boiches, les C5 62
Boichot, en C3 59
Boirettes, les C5 59
Bois de Blagny, le E5 60
Bois de Chassagne C5 59
Bois des Méges, Dom du C4 139
Bois Fleury B5 125
Bois Gibault B5 125
Bois, Clos du C4 296
Boisantin, Dom B1 143
Bois-Rideau, le E3 123
Boissey F1 133
Boisson, Dom B4 139
Bokisch D5 311
Boland A4 371
Bolgheri B2 175, C4 177
Bolgheri Sassicaia B4 177
Bolhrad E1 278
Bolivia D4 324
Bollenberg E2 128
Bollène C2 137
Bologna F3 167
Bolsena D4 183
Bolzano (Bozen) B3 167, C6 169
Bomboly F3 268
Bommes E2 103
Bondues, les G2 60
Bongran, Dom de la C3 70
Bonheur, le C3 371
Bonnes Mares, les E3 66
Bonneville B5 151
Bonneville-et-St-Avit-de-Fumadières B3 115
Bonnezeaux B4 118, G4 120
Bonny Doon D2 307
Bonny-sur-Loire A5 119
Bons Feuvres, les D2 62
Bonterra C4 294
Bonvillars F2 255
Bonyhád F3 267
Bookers G5 253
Bookwalter E5 318
Booth's Taminick Cellars A5 352
Boplaas F5 366
Borba A5 215
Bordeaux F2 53, E3 83, A4 101
Borden Ranch C5 311
Bordenave, Dom E1 113
Bordertown B6 349
Bordini C4 163
Botetice G3 270
Borges, HM G3 223
Borgo del Tiglio D2 173
Borgo San Daniele E2 173
Borie de Maurel, Dom B2 141
Borie la Vitarèle A4 141
Borja D4 190
Borkút F2 268
Borniques, les E2 66
Boscarelli C4 182
Bosché Vineyard G3 303
Boschendal D4 371
Boschetti E4 165
Bosna i Hercegovina C3 273
Bosquet des Papes E2 139
Bossi Fedregotti E4 168
Bossière, la C1 67
Bossières F4 65
Botalcura F3 329
Botaveau A2 59
Bothy, The F5 253
Botromagno B3 185
Bottelary D1 371
Bou A3 119
Bouaye C2 118
Bouchaine D5 299, G5 301
Bouchard Finlayson G2 366
Boucharey B3 133
Bouche, Clos D2 133
Bouchère, la E4 61
Bouchères, les F6 60
Boucherottes, les C2 62
Bouchon, J G3 329
Bouchot, le C5 125
Bouchots, les E4 66
Boudau, Dom B4 145
Boudières, les D4 67
Boudots, aux E3 65
Boudrières, les G4 60
Boudriotte, la C5 59
Bougros D4 77
Bougy-Villars E2 256
Bouillerot, Dom de E5 99
Bouisset, Dom C4 141
Boussière, Dom de la C5 139
Boulay, le A1 119
Boulmeau C3 63
Boulotte, la C3 63
Bouquet Telish B3 275
Bouqueyran G1 95
Bourbonnais B4 153
Bourdigny F1 256
Bourdonnerie, la D2 133
Bourg D3 83
Bourg, Clos du E3 123
Bourgelat, Clos D1 99
Bourg-en-Bresse F6 55
Bourgeots, les C1 63
Bourges C4 119
Bourgneuf-en-Retz C1 118
Bourgogne Chitry E4 75
Bourgogne Côtes d'Auxerre F3 75
Bourgogne Coulanges-la-Vineuse F3 75
Bourgogne Epineuil D6 75
Bourgogne Tonnerre D6 75
Bourgueil B6 118, D2 122
Bourillon d'Orléans, Dom E2 123
Bouscaut, le E5 101
Boushey Vineyard E4 318
Bousse d'Or F4 61
Bousselots, aux E2 65
Boutari A2, A3, E4 283
Bouthières, aux B5 71
Boutières, aux C2 63
Boutières, les C3 63
Boutoillottes, aux E3 67
Boutonniers, les E2 61
Bouvet-Ladubay E3 121
Bouzeron D5 55, A6 68
Bouzy D5 81
Bowen Estate C5 350
Boyar Shumen, Dom B5 275
Boyes Hot Springs C3 299
Braccesca, la B4 182
Brachetto d'Acqui D3 159, E5 161
Brahms, Dom F2 366
Brain-sur-Allonnes B5 118
Bramaterra B3 159
Brana, Dom E6 112
Brancaia E3 179
Brancott Valley G2 362
Brand E1 129
Brand's of Coonawarra B5 350
Brandborg E2 315
Brander F4 309
Branxton B5 357
Brasil D5 324
Brasilia G6 324
Brassfield C5 294
Bratenhöfchen F6 232
Bratislava G3 270
Braune Kupp B3 229
Brauneberg A1 231, G3 232
Braunfels C3 229
Brazey, les E3 66
Brcko C4 273
Brda D3 173
Brea E6 165
Breaky Bottom G5 253
Břeclav G3 270
Bredell, JP F2 371
Breede River Valley F3 366
Breedekloof F2 366
Breganze C3 167
Breisgau F1 248
Breitl B1 261
Bréiance G4 60
Brescia C6 159, D1 167
Brescul, en B2 62
Bress B3 352
Bressandes, les B5 62, C4 63
Bret Brothers D6 71
Bréterins, les D2 61
Bretzenheim A5 242
Brewer Clifton F3 309
Brézé C5 118, G3 121
Brian Barry E4 345
Brian Carter Cellars A3 315
Bricco de Neive-Serraboella D5 163
Bricco de Treiso F3 163
Bricco delle Viole E3 165
Bricco Fiasco D5 165
Bricco Luciani D4 165
Bricco Manzoni D4 165
Bricco Rocche E5 165
Bricco San Biaggio C4 165
Briccolina F6 165
Brick House E4 316
Bridgeview G2 315
Bridgewater Mill C4 348
Bridgewater, *South Australia* E5 336, C4 348
Bridgewater, *Victoria* F2 337
Brig F4 257
Brightwell F5 253
Briñas E3 199
Brindisi D6 184, B5 185
Briones F4 199
Brisbane A6 337
Brissac-Quincé E5 120
British Columbia A2 291
Brno F3 270
Broadley E2 315
Brokenwood C4 357
Bronzolo (Branzoll) D6 169
Brookfields B5 360
Brookland Valley D5 341
Brosse, la A4 133
Brouillards, les F5 61
Brouilly F5 55, D3 73, G4 74
Brown Bros B5 352
Browns B5 349
Bru-Baché, Dom E1 113
Bruck D1 260
Bruck an den Mur D3 259
Bruckanderleitha C5 259
Brückchen F5 241
Brücke G1 243
Bruckes C5 243
Bruderberg B3 234
Brudersberg D5 241
Bruderschaft D1, D2, D3 230
Brûlat, le D3 148
Brûlées, aux E4 65
Brûlées, les F6 64
Brûlés, les C4 71
Brunate D4 165
Brunelle, la E2 67
Brunello di Montalcino C3 175
Brunettes et Planchots, les C3 63
Brunn C5 259
Brunnfeld F1 263
Brunngraben G2 263
Brunnleiten G2 263
Brusset, Dom B4 139
Brussonnes, les C5 59
Brutocao C2, C3 294
Bruyères, les D3 63
Bryant Family Vineyard C5 301
Bucelas D3 210, C2 214
Buchental D3 260
Bucium Iaşi B5 277
Bucureşti D4 277
Budapest E3 267
Buehler C4 301
Buena Vista D4 299
Buenos Aires F5 324
Buffa E2 187
Buffalo A1 320
Bugey E5 53
Bühl E2 248
Bühlertal E2 248
Buisson Certaut, le G6 60
Buitenverwachting E5 369
Bükk D5 267
Buland, en B3 71
Bulcy D6 125
Bulichella D5 177
Bullas F4 190
Bullers Calliope A5 352
Bunbury D4 339
Bündner Herrschaft E5 255
Buradon Gatzaga E3 199
Burgas C5 275
Burgberg C5 232, E2 233
Burge Family F3 342
Burgess B3 301
Burggarten B2 261, E6 262
Burglay B5 230, B1 233
Burglayen A5 242
Burgos D3 190
Bürgstadt F2 250
Burgstall B1 261
Burgy B3 70
Burkheim F1 248
Burrowing Owl G6 315
Burrweiler F4 244
Bursinel E2 256
Buschenberg A5 260
Bussia E4 165
Bussia Soprana E4 165
Bussia Sottana E4 165
Bussière, la E3 66
Bussières E1 70
Bussières, les E3 66
Busslay C4 232
But de Mont B3 133
Butte, Dom de la C2 122
Butteaux F2 77
Buttes, les G5 61
Buttonwood Farm F4 309
Buttrio D1 173
Buxy F5 68
Buzău C5 277
By C4 87
By Farr D3 352
Byala B6 275
Byington C2 307
Byron E3 309
Bzenec G3 270

Ca'Marcanda B4 177
Cabasse, Dom de B5 139
Cabotte, Dom la C2 137
Cabrière D6 371
Cabrières C6 142
Cabrol, Dom de B6 140
Čačak D5 273
Cacc'e Mmitte di Lucera C3 184
Caccia al Piano C4 177
Cáceres, Marqués de B1 199
Cadalora, la G4 168
Cadaujac B5 98, E5 101
Caderousse D6 138
Cadière d'Azur, la E3 148
Cadillac G4 83, D2 99
Cádiz G2 190, C2 206
Caggiano D3 184
Cagliari D4 188
Cagueloup, Dom du E2 148
Caille, la C3 133
Cailleret, en C6 59, F1 60, F4 61
Cailleret, le F3 60
Cailleret-Dessus F3 61
Caillerie, la E2 123
Cailles, les E5 64
Caillettes, les D3 63
Caillou, Clos du E2 139
Cailloux, les E2 139
Cain Cellars C2 301
Cair D6 283
Cairanne C3 137, A3 139
Cairnbrae F2 362
Cakebread G3 303, B4 304
Calafat D2 277
Calahorra B4 199, C2 200
Calamin E4 256
Calatayud E4 190
Calcinaie, le E1 179
Calços a Tanha F1 218
Caldaro B3 167
Caldaro (Kaltern) D5 169
Caledonia D4 352
Calera E4 307
Calheta F6 222
California C1 291
Calina F4 329
Calinottes, les E5 95
Calistoga A1 301
Caliterra D4 329
Calitzdorp F5 366
Callaghan Vineyards E2 312
Calona Vineyards E6 315
Calouère E4 66
Calvet Thunevin, Dom A2 145
Câmara de Lobos G2 223
Camaret-sur-Aigues C2 139
Camargo E4 324
Cambas F4 284
Camberley D4 371
Cambria, *California* E3 309
Cambria, *Sicily* E5 187
Camden E5 337
Camel Valley G3 253
Cameron E4 316
Camigliano C3 181
Camillo Castilla C3 200
Campanha Frontiera F5 324
Campbells A5 352
Campiglia Marittima E4 177
Campo al Mare B4 177
Campo de Borja D4 190
Campo di Sasso A4 177
Campobasso C3 184
Campogiovanni D4 181
Campolargo F2 212
Can Ràfols dels Caus E4 203
Cana, Clos de C5 286
Canakkale B3 285
Canalicchio B5 181
Canandaigua A2 320
Canas de Senhorim F4 212
Canberra E4 337
Canberra District E4 337
Canby D3 315, E5 316
Candido B5 185
Canelones F5 324
Canepa A6 329
Canet Valette A4 141
Cangé G6 123
Canière, la G1 60
Cankara B3 285
Cannes C5 147
Canneto D3 182
Cannonau di Sardegna B3 188
Cannubi E4 165
Cannubi Boschis E4 165
Cannubi Muscatel E4 165
Canoe Ridge E2 319
Cantanhede F2 212
Cantegril, Dom de F5 138
Cantele B6 185
Canteloup D2 101
Cantenac C3 97
Canterayne Cave Co-op C2 91
Canterbury Plains D4 358
Cantina del Notaio D4 184
Cantina la Vis B5 168, G4 169
Cantina Monrubio C4 183
Cantina San Donaci B5 185
Cantina Santa Maddalena C6 169
Cantina Sociale San Michele Appiano D5 169
Cantina Sociale Caldaro D5 169
Cantina Sociale Colterenzio D6 169
Cantina Sociale Copertino C5 185
Cantina Sociale Cortaccia E5 169
Cantina Sociale di Trapani E2 187
Cantina Sociale Elorina G5 187
Cantina Sociale Gries C6 169
Cantina Sociale Jerzu C5 188
Cantina Sociale Santadi D3 188
Cantina Sociale Terlano C5 169
Cantina Termeno Hofstätter E5 169
Cantine Foraci E2 187
Cantine Gran Furor Divina Costiera D3 184
Cantine Rallo E2 187
Cap Rock Winery D4 312
Capafons-Ossó D5 204
Capaia F2 366
Capannelle E5 179
Caparone A2 309

Caparzo A5 181
Cape Agulhas G3 366
Cape Jaffa C4 349
Cape Mentelle E5 341
Cape Point G1 366
Cape Town F2 366
Capel Vale D4 339
Capelle, Dom de la D3 143
Capercaillie C5 357
Capichera A4 188
Capion, Dom C2 143
Capmartin, Dom D2 113
Caprino Veronese A1 171
Capucins, Clos des E2 129
Caradeux, en B3 63
Caramany B2 145
Carbonia D3 188
Carcassonne C6 140
Carcavelos D3 210, D1 214
Cardeuse, la C5 59
Cardinale B5 304
Cardinham Estate D4 345
Carelles Dessous F4 61
Carelle-sous la Chapelle F4 61
Carema C3 159
Carignano del Sulcis D3 188
Cariñena E4 190
Carl Reh D2 277
Carlton Studio E4 316
Carmel Valley F3 307
Carmel, *California* F2 307
Carmel, *Israel* D5, E4 286
Carmen B6 329
Carmenet B3 299
Carmignano A3 175
Carmo, Snr do F4 218
Carneros Lake Vineyard
D4 299, G5 301
Carneros, Dom D4 299,
G5 301
Carnuntum C5 259
Carobbio D3 179
Carougeot E1 67
Carpentras D3 137, E5 139
Carquefou B2 118
Carr Taylor G6 253
Carraia, Az. Vin la D4 183
Carraia, la C4 183
Carran, en B1 61
Carrascal B3 206
Carré Rougeaud, le E2 67
Carregal do Sal F4 212
Carrés, les E3 67
Carrick F5 363
Carrières, les E3 66
Carruades de Lafite C4 91
Carso C6 167
Carta Vieja G4 329
Carters F6 253
Casa de Piedra D1 312
Casa de Saima F2 212
Casa de Santar E4 212
Casa Donoso F4 329
Casa Emma E3 179
Casa Lapostolle D4 329
Casa Madero F4 312
Casa Marín C3 326, A4 329
Casa Nuestra B3 301
Casa Patronales G4 329
Casa Rondeña Winery D3 312
Casa Silva D5 329
Casa Sola D3 179
Casablanca, *Chile* C4 326,
A4 329
Casablanca, *Morocco* G2 287
Casale Monferrato A5 161
Casaloste D4 179
Casalte, le D4 182
Casanuova delle Cerbaie
B5 181
Casanuova di Neri B6 181
Casas del Bosque C4 326
Cascabel G4 346
Cascais D1 214
Cascante D3 200
Cascavel, Dom le D4 137
Case Basse C4 181
Case Nere E3 165
Caserta D2 184
Casot des Mailloles D6 145
Casotto E3 163
Cassan, Dom de C5 139
Cassereau, le D4 123
Casse-Têtes, les F1 61
Cassière, la B2 59
Castà G4 270
Castagna A6 352
Castagneto Carducci C4 177
Castalletto Monforte F5 165
Castejón del Puente G5 201
Castel F5 286
Castel Bolovanu D3 277
Castel del Monte A3 185
Castel Sallegg D5 169
Castelgiocondo C4 181
Castell F4 250
Castell' in Villa G5 179
Castellada, la D4 173
Castellammare D2 184
Castellare E3 179
Castelldefels E4 203
Casteller C3 167
Castellero E4 165
Castellet, le D3 148
Castelli Romani F3 175
Castello Banfi D4 181
Castello d'Albola E4 179
Castello de la Plana E5 190
Castello dei Rampolla D3 179
Castello della Panerettà E2 179
Castello della Sala C4 183
Castello delle Regine D5 183
Castello di Ama F4 179
Castello di Bossi F5 179
Castello di Brolio F5 179
Castello di Cacchiano F4 179
Castello di Fonterutoli F3 179
Castello di Nipozzano A5 179
Castello di Querceto D4 179
Castello di San Polo in Rosso
F4 179
Castello di Trebbio A4 179
Castello di Verrazzano D3 179
Castello di Volpaia E4 179
Castello la Leccia F3 179
Castello Monaci C5 185
Castello Vicchiomaggio C3 179
Castelluccio B4 177
Castelmaure Co-op E3 141
Castelnuovo Berardenga
G5 179
Castelvetrano E2 187
Castéra, Dom E1 113
Castets, les D2 60
Castiglione del Lago B4 183
Castiglione Falletto D5 165
Castillazuelo F5 201
Castillo de Monjardín B2 200
Castillo de Perelada E4 203
Castillon-la-Bataille E5 83,
E5 105
Castle Vineyards C3 299
Castoro Cellars B2 309
Castrillo de la Vega D4 196
Castro Martin B4 194
Catamarca E4 324
Catánia F5 187
Catanzaro F5 184
Catena Zapata B4 331
Cathare D4 153
Cathedral Ridge C3 315
Catherina, Dom D4 275
Catusseau E4 107
Cauhapé, Dom E1 113
Căuseni E1 278
Caussan E3 87
Causse B2 141
Causse-Marines, Dom des
B5 113
Cavalon Veronese B1 171
Cavatappi A3 315
Cave Beaujolaise de St-Vérand
F2 73
Cave de Chautagne B4 151
Cave de Fleurie C5 74
Cave de l'Étoile D6 145
Cave de Monbazillac B5 115
Cave de Roquebrun A4 141
Cave des Vignerons de Buxy
G4 68
Cave du Marmandais A2 113
Cave du Razès D5 140
Cave du Sieur d'Arques D6 140
Cave Jean-Louis Lafage A3 145
Cave Junction G2 315
Cave Kouroum C5 286
Cave la Malepère C6 140
Cave Spring G4 321
Cave, la E4 61
Caves Aliança F2 212
Caves Messias F2 212
Caves Primavera F2 212
Caves São João F2 212
Cavriglia E5 179
Caymus F4 303
Cayron, Dom de C5 139
Cayuse E3 319
Cazenove, Dom de C4 145
Cazes, Dom B4 145
Cazetiers, les D2 67
Ceàgo Vinegarden B5 294
Cechy (Bohemia) E2 270
Cedar Mountain A3 307
Cedarcreek E6 315
Cederberg D2 366
Ceja D5 299, G5 301
Celeiros D5 218
Celeste E3 196
Celia, la D3 331
Celigny E2 256
Celilo Vineyard C4 315
Cellars Can Blau D5 204
Celldömölk E2 267
Celler de Cantonella E1 203
Celler de Capçanes E4 204
Cellers Vilella de la Cartoixa
C4 204
Cellier des Templiers D6 145
Cellier du Mas Montel A4 143
Cellier le Brun G2 362
Cenan, en E6 71
Cenicero B1 199
Cennatoio D4 179
Cent Vignes, les C5 62
Centeilles, Clos B2 141
Central Anatolia B5 285
Central Coast E4 293
Central Hawke's Bay C4 360
Centro B4 331
Ceptura C4 277
Cerasuolo di Vittoria G4 187
Ceratti G4 184
Cerbaiola B5 181
Cerbaiona C6 181
Cercié D4 73, F4 74
Cercueils, les E1 67
Cerequio D4 165
Céret D3 145
Cerhov G6 270
Cérons G4 83
Cerretta D6 165
Certaldo D1 179
Cerveteri E3 175
Cesanese del Piglio F4 175,
C1 184
Cesanese di Affile F4 175
Cesani E1 179
Ceské Budějovice F2 270
Cessnock D5 337, D5 357
Cetto, la D1 312
Ceuso E2 187
Ceyzerieu B4 151
Chabiots, les E2, E4 66
Chablais G2 255, E6 256
Chablis A3 55, E5 75, D4 77
Chabœufs, les E5 64
Chacé F3 121
Chaffots, les E4 66
Chagny D5 55, A6 68
Chaignots, aux E2 65
Chailles B2 119
Chaillots, les C4 63
Chailloux, aux B5 71
Chain of Ponds A6 348
Chaînes Carteaux E5 64
Chainey, le A2 59
Chaintré F5 55, G2 70, E6 71
Chalandins, les F5 65
Chaliots, les F6 64
Chalk Hill, *Australia* E4 346
Chalk Hill, *Sonoma* D5 296
Chalone F5 307
Chalonnes sur Loire B4 118
Châlons-en-Champagne B5 79
Chalon-sur-Saône D5 55
Chalumeaux, les F4 60
Chamans, Dom de B1 141
Chambers Rosewood A5 352
Chambertin E6 66
Chambertin Clos de Bèze
E6 66
Chambéry, *Pessac-Léognan*
D4 101
Chambéry, *Savoie* C4 151
Chambolle-Musigny C6 55,
D6 65, E2 66
Chambrates B4 125
Chambres, les G2 60
Chamery B3 81
Chamiza, la B5 331
Chamonix D6 371
Chamoson & St-Pierre-de-
Clages F6 256
Champ D3 67
Champ Canet F4 60
Champ Croyen G4 60
Champ Derrière G2 60
Champ Gain F4 60
Champ Roux, en B5 71
Champ Tirant D2 60
Champagne de Savigny C6 62
Champans, en F4 61
Champeaux D2 67
Champerrier du Bas E2 67
Champerrier du Dessus E2 67
Champigny C5 118, F4 121
Champillon D3 81
Champin, le A4 133
Champlots, les E3 60
Champonnet D1 67
Champoux Vineyard F4 318
Champs Chardons, aux C2 63
Champs Chenys E6 66
Champs Claude, les C4 59
Champs de Morjot D5 59
Champs de Vosger E4 67
Champs des Charmes, les
E3 67
Champs des Pruniers, aux
C2 63
Champs d'Or, les B4 372
Champs Fulliot, les F3 61
Champs Gain, les C6 59,
G1 60
Champs Goudins F4 65
Champs Jendreau C5 59
Champs Perdrix, aux E2 65
Champs Perriers, les E2 67
Champs Pimont C3 62
Champs Ronds, les E3 61
Champs Tions, les E4 67
Champs Traversins, les E5 65
Champs, en D2 67
es Champs E3 60
Champtoceaux B3 118
Chanay B4 151
Chanaz C4 151
Chançay C5 123
Chance, Clos la C3 307
Chanceleiros F4 218
Chandelles, Dom des C1 141
Chandon, Dom, *California*
E4 301
Chandon, Dom, *Victoria*
B4 354
Chânes G2 70, E5 71, B4 73
Changbaishan A6 372
Changyu F5 372
Chanière, la E6 61, B1 62
Chaniot, au F4 60
Chanlin E5 61
Chanlins-Bas, les E5 61
Chanlins-Hauts, les E5 61
Channing Daughters E6 320
Chanson E2 133
Chante Cigale, Dom E2 139
Chante-Perdrix F2 139
Chanzy, Dom A5 68
Chapareillan D4 151
Chapel Down G6 253
Chapel Hill E4 346
Chapelle l'Enclos D2 113
Chapelle l'Enclos, la D2 113
Chapelle-Basse-Mer, la
E3 119
Chapelle-Chambertin E6 66
Chapelle-de-Guinchay, la
B4 73
Chapelle-Heulin, la F3 119
Chapelle-sur-Erdre, la B2 118
Chapelle-sur-Loire, la D3 122
Chapelle-Vaupelteigne, la
B2 77
Chapelot D5 77
Chapitre, Clos du D1, D3 67
Chapitre, le F4 123
Chaponnières, les F6 61
Chapoutier, M C4 349
Chappellet C5 301
Charbonnière, Dom de la
E2 139
Charbonnières, les F4 64
Chard Farm F4 363
Chardannes, les E3 66
Chardonnay A4 70
Chardonne E5 256
Chardonnereux, les D3 62
Chareau, Clos C4 59
Charentais C2 153
Charentay D4 73, G4 74
Charlemagne, le B3 63
Charles Cimicky F3 342
Charles Joguet, Dom G5 122
Charles Krug C3 301
Charles Melton E4 342
Charme E5 218
Charmes Dessus, les A1 59
Charmes, aux E5 66
Charmes, les, *Gevrey-Chambertin* E2 66
Charmes, les, *Meursault*
G5 60
Charmes-Chambertin E6 66
Charmes-Dessous, les G5 60
Charmes-Dessus, les G5 60
Charmois, le F2 60
Charmois, les E1 65
Charmots, les C1 62
Charmotte, la E2 65
Charmotte, la Petite E2 65
Charnay-lès-Mâcon F2 70
Charnières, les B2 63
Charreux E2 67
Charrières, les, *Gevrey-Chambertin* E5 66
Charrières, les, *Meursault*
G3 60
Charron, en A2 59
Chassagne C6 59, F2 60
Chassagne du Clos St-Jean
F1 60
Chassagne-Montrachet D5 55,
C5 59, G1 60
Chasselas D3 71, G1 70
Châtains E3 77

Châteaux（酒莊）
Abelanet E4 141
Agassac, d' G6 97
Aiguilhe, d' C5 105
Aiguilloux D3 141
Andron Blanquet F4 89
Aney C4 95
Angélus E3 109
Anglès, d' C5 141
Angludet, d' B3 97
Annereaux, des A6 104,
A2 107
Anthonic F3 95
Aqueria, d' F6 138
Archambeau, d' E1 99
Arche, d', *Sauternes* F2 103
Arche, d', *Southern Médoc*
F6 97
Arche-Pugneau, d' E3 103
Arcins, d' F5 95
Ardennes, d' E6 98
Arlay, d' F1 150
Armailhac, d' B5 91
Armajan-des-Ormes, d' C4 103
Arnauld F5 95
Arrosée, l' F3 109
Aubépin, l' F2 103
Augey, d' D2 103
Ausone F4 109
Auzines, des D2 141
Aydie, d' D2 113
Bachen, de C1 113
Balestard A2 99
Balestard la Tonnelle E5 109
Barbanau D6 146
Barbe Blanche, de A3 105
Barde-Haut D2 105, F6 109
Bardins D5 101
Baret C4 101
Baronne, la C2 141
Barrabaque B4 104
Barreyres E6 95
Bas B5 146
Bassanel B2 141
Bastienne, la B2 105
Bastor Lamontagne D4 103
Batailley E4 91
Baudare C5 113
Beaucastel, de D2 139
Beauchêne D2 107
Beaufort, de B2 141
Beaulieu, de A2 113
Beaumont D4 95
Beauregard E4 107
Beau-Séjour Bécot E3 109
Beauséjour Héritiers Duffau-
Lagarrosse E3 109
Beau-Site D4 89
Beau-Site Haut-Vignoble D4 89
Bécasse, la D5 91
Beck, de F6 136
Bégadanet C3 87
Bel Air E5 89
Bel Orme Tronquoy de Lalande
C4 89
Bel-Air A3, B4 105
Bélair F4 109
Bel-Air Marquis-d'Aligre B1 97
Bel-Air, de B3 107
Belair-Ouÿ D4 105
Belgrave F3 92
Bélingard B5 115
Bellefont-Belcier G5 109
Bellegrave, *Pauillac* E5 91
Bellegrave, *Pomerol* D2 107
Belles Graves C5 107
Bellet, de B6 147
Bellevue E3 109
Belle-Vue C3 286
Bellevue Mondotte F5 109
Bellevue, de A3 105
Bellevue-la-Forêt C5 113
Bergat E5 109
Bergelasse, la D2 113
Berliquet F3 109
Bernadotte D2 91
Bertineau St-Vincent B2 105
Béthanie E3 150
Beychevelle G5 92, A4 95
Bienfaisance, la D2 105
Biston-Brillette G3 95
Blaignan E4 87
Blanzac E4 105
Bloy, du B3 115
Boldos, los C5 329
Bon Pasteur, le D6 107,
A2 109
Bonalgue E2 107
Bonneau C3 105
Bonnet A3 99
Boscq, le, *Northern Médoc*
C5 87
Boscq, le, *St-Estèphe* D4 89
Boswell B3 301
Bouchassy F6 138
Bourdieu, le B2 87
Bourdieu-Vertheuil, le F2 89
Bourgneuf-Vayron D3 107
Bourgueneuf, de D3 107
Bournac D3 87
Bouscassé D2 113
Bouscaut E5 101
Boyd-Cantenac C4 97
Branaire-Ducru G5 92, A4 95
Branas Grand Poujeaux F4 95
Branda B4 105
Brane-Cantenac C3 97
Branon F2 101
Brau, de B6 140
Brehot D3 105
Breuil, du, *Bordeaux* G3 89
Breuil, du, *Loire* F2 120
Bridane, la E5 92
Brillette G3 95
Brissac, de E5 120
Brondelle F2 99
Broustet B3 103
Brown D3 101
Cabanne, la D4 107
Cabrières E2 139
Cadet-Bon E4 109
Cadet-Piola D4 109
Caillou B2 103
Caladroy, de B3 145
Calissanne B4 146
Calisse, la C2 147
Calon B2 105
Calon-Ségur D5 89
Cambon la Pelouse E4 97
Camensac G3 92
Cameron E2 103
Caminade, la A4 113
Camou D1 312
Campuget, de F1 137
Canon E3 109
Canon de Brem B4 104
Canon-la-Gaffelière G4 109
Canorgue, la E5 137
Cantegril B2 103
Cantegrive B5 105
Cantemerle E5 97
Cantenac-Brown C2 97
Cantin D3 105
Cap de Faugères D4 105
Cap de Haut D6 95
Capbern Gasqueton D5 89
Cap-de-Mourlin D4 109
Caraguilhes D2 141
Carbonnieux E4 101
Cardonne, la F3 87
Carles, de A5 104
Caronne-Ste-Gemme B2 95
Carras B3 283
Carsin D1 99
Carteau Côtes Daugay F2 109
Cary Potet, de F5 68
Cascadais D2 141
Cassagne-Haut-Canon B4 104
Castelot, le D1 105
Castéra F3 87
Cause, du C3 105
Cazal-Viel A4 141
Cazeneuve, de A3 143
Cèdre, du A4 113
Certan de May D5 107
Certan-Marzelle D5 107
Cesseras, de B2 141
Chaberts D2 147
Chambert-Marbuzet F5 89
Chambrun, de B1 105
Chamirey, de C5 68
Changyu-Castel F5 372
Chantegrive, de D6 98
Chantelys E2 87
Chantgrive D2 105
Charmail C4 89
Charmes, des G5 321
Chasse-Spleen F4 95
Montelena A1 301
Potelle E3 301
Chauvin C3 109
Cheval Blanc B1 109, E5 107
Cissac G2 89
Citran G4 95
Clare, la B3 87
Clarière Laithwaite, la D4 105
Clarke F3 95
Clauzet F4 89
Clémence, la F4 107
Clerc Milon B5 91
Climens C2 103
Clinet D4 107
Closerie du Grand-Poujeaux, la
F4 95
Clotte, la F4 109
Cointes, des C6 140
Colline, de la C5 115
Colombier-Monpelou C5 91
Commanderie, la, *Pomerol*
F3 107
Commanderie, la, *St-Estèphe*
F4 89
Commarque, de G1 103
Condamine, la D1 143
Condom-Perceval C4 115
Conseillante, la E5 107,
B1 109
Corbin B2 105, B2 109
Corbin Michotte B2 109
Cordeillan-Bages E5 91
Cos d'Estournel G5 89, A5 91
Cos Labory G5 89, A4 91
Côte Montpezat D5 105
Coucheroy E4 101
Coucy C3 105
Coufran B4 89
Couhins D5 101
Couhins-Lurton E4 101
Coujan A4 141
Coulaine, de F2 122
Coupe Roses B3 141
Courac D1 137
Courlat, du A3 105
Couronne, la F4 91
Court-les-Mûts B4 115
Couspaude, la E4 109
Coustolle B4 104
Coutelin-Merville F3 89
Coutet B3 103
Crabitan-Bellevue E2 99
Crabitey C6 98
Crémade C6 146
Crémat, de B6 147
Crock, le F5 89
Croix de Labrie E4 109
Croix des Pins, la D4 137
Croix St-André, la B1 105
Croix St-Georges, la E4 107
Croix Taillefer, la F3 107
Croix, la E4 107
Croix-Beauséjour, la B2 105
Croix-de-Gay, la D5 107
Croix-du-Casse, la F3 107
Croizet-Bages D5 91
Croque Michotte B2 109,
E6 107
Cros, du E2 99
Cruzeau C6 104
Cruzeau, de C4 98
Cruzelles, les B5 107
Dalem A4 104
Danzay, de F2 122
Dassault D5 109
Dauphine, de la C4 104
Dauzac D5 97
Davenay, de F4 68
Desmirail C4 97
Destieux D3 105
Deyrem-Valentin A2 97
Doisy-Daëne B3 103
Doisy-Dubroca B2 103
Doisy-Védrines C3 103
Dominique, la B2 109, E6 107
Dorrien D4 342
Dournie, la A3 141
Doyenné, le B5 98
Ducru-Beaucaillou F5 92
Dudon B3 103
Duhart-Milon Rothschild
B4 91, G5 89
Duplessis Fabre G2 95
Durand-Laplagne B4 105
Durfort-Vivens B3 97
Dutruch Grand-Poujeaux F4 95
Eglise-Clinet, l' D4 107
Elle, d' B5 115
Enclos, l' C3 107
Épiré, d' D2 120
Erles, des D3 141
Escarelle, de l' C2 147
Esclans, d' C3 147
Escurac, d' D2 87
Estanilles, des D5 142
Etang des Colombes C3 141
Euzière, de l' B4 143
Evangile, l' E5 107, B1 109
Eyssards, des B5 115
Fabas B1 141
Fagé, le B5 115
Faizeau B2 105
Fakra C5 286
Fargues, de F5 103
Faugères D4 105
Faurie de Souchard D5 109
Fayau D2 99
Ferran G6 101
Ferrand F4 107
Ferrand, de D3 105
Ferrande C6 98
Ferrand-Lartigue D2 105
Ferrière B2 97
Fesles, de G4 120
Feytit-Clinet D4 107
Fieuzal, de G3 101
Figeac C1 109
Filhot G2 103
Fines Roches, des F2 139
Flaugergues, de C4 143

Fleur de Boüard, la B1 105
Fleur de Jaugue, la C6 104
Fleur du Roy, la E4 107
Fleur, la C5 109
Fleur-Cardinale D4 105
Fleur-Milon, la B5 91
Fleur-Pétrus, la D5 107
Fombrauge C3 105
Fonbadet E5 91
Fonbel 1 C6 104
Fonbel 2 D1 105
Fonbel 3 D2 105
Fongaban B4 105
Fonplégade F3 109
Fonréaud G1 95
Fonroque D4 109
Fonsalette, de C3 137
Fontenil A4 104
Fontenille, de B1 99
Fortia F2 139
Fougères, des C4 98
Fourcas Dupré E1 95
Fourcas-Hosten F1 95
Fourcas-Loubaney E2 95
Fourques, de C3 143
Franc Mayne E3 109
France, de G2 101
Franc-Maillet A2 109, D6 107
Frandat, de B3 113
Freynelle, la A3 99
Fuissé, de C5 71
Gaby, du B4 104
Gaffelière, la F4 109
Gaillard D3 105
Gaillat, de F3 99
Garcinères, de D3 147
Garde, la G6 101
Gardine, de la E1 139
Garraud A1 105
Gaudet-St-Julien E4 109
Gaudin E5 91
Gaudrelle D3 123
Gavelles, des B5 146
Gay, le D5 107
Gazin D6 107
Gazin-Rocquencourt F2 101
Gilette C5 103
Gironville, de F5 97
Giscours D4 97
Glana, du F5 92
Gléon Montanié D3 141
Gloria F5 92
Golan D5 286
Gombaude-Guillot D4 107
Gomerie, la D3 109
Gorce, la E4 87
Gourgazaud, de B2 141
Gracia F2 109
Grand Corbin B3 109
Grand Mayne E3 109
Grand Moulas, du C2 137
Grand Moulin C3 141
Grand Ormeau B5 107
Grand Renouil C4 104
Grand Verdus, le A6 98
Grand-Bos, du C5 98
Grand-Corbin-Despagne B2 109
Grande Cassagne F1 137
Grande Maison, la B5 115
Grandes Murailles E4 109
Grandes Vignes, des C5 103
Grandis C4 89
Grand-Mouëys B1 99
Grand-Pontet E3 109
Grand-Puy-Ducasse D6 91
Grand-Puy-Lacoste D4 91
Grands Chênes, les C5 87
Grange-Neuve, de D3 107
Gravas B3 103
Grave à Pomerol, la C4 107
Grave Figeac, la E5 107, B1 109
Grave, la, *Bordeaux* C5 104
Grave, la, *Languedoc-Roussillon* C1 141
Gravet D1 105
Grenière, de la A3 105
Grès St-Paul B5 143
Gressier-Grand-Poujeaux F4 95
Greysac B4 87
Grille, de la F3 122
Grillon C3 103
Grinou B5 115
Grivière E3 87
Gruaud-Larose G4 92, A3 95
Gueyrosse D6 104
Guibot-le-Fourvieille B4 105
Guillot D3 107
Guillot Clauzel D3 107
Guiot F1 137
Guiraud F3 103
Guiteronde du Hayot B2 103
Gurgue, la B2 97
Hannetot, le E4 101
Hanteillan F3 89
Haura E1 99
Haut Bommes F2 103
Haut Corbin B3 109
Haut Gléon D3 141
Haut Rian D1 99
Haut-Bages Libéral E5 91
Haut-Bages Monpelou D4 91
Haut-Bailly F4 101
Haut-Ballet B4 104
Haut-Batailley F4 91, E3 92
Haut-Beauséjour E5 89
Haut-Bergeron D3 103
Haut-Bergey F2 101
Haut-Bernat B4 105
Haut-Breton-Larigaudière A1 97, G5 95
Haut-Brion A2 101
Haut-Caplane F2 103
Haut-Chaigneau B1 105
Haut-Claverie G4 103
Haut-Condissas C3 87
Haut-Gardère G3 101
Haut-Lagrange F4 101
Haut-Madrac E3 91
Haut-Maillet A2 109, D6 107
Haut-Marbuzet F5 89
Haut-Nouchet G5 101
Hauts Ste-Marie B2 99
Haut-Sarpe C2 105
Hauts-Conseillants, les B1 105
Haut-Segottes D2 109
Haut-Selve D5 98
Haut-Tropchaud D4 107
Haux, de B1 99
Haye, la F4 89
Hélène C1 141
Hère, le F2 103
Horte, de l' C2 141
Hortevie G4 92
Hosanna D5 107
Hospital, de l' C6 98
Houissant F5 89
Hourbanon F2 87
Hourtin-Ducasse D3 91
Hureau, du E4 121
Île, de l' D4 141
Issan, d' B3 97
Jacobins, Clos des D3 109
Jacques, des C6 74
Jacques-Blanc D3 105
Jasson, de D2 147
Jau, de B4 145
Jean Gué A4 107
Jean Voisin C3 109
Jean-Blanc E3 105
Jean-Pierre Gaussen D3 148
Joanin Bécot C5 105
Jolys E1 113
Jonc Blanc B3 115
Jouclary & Salitis B1 141
Juge, du D2 99
Julien F3 307
Justices, les C5 103
Ka C6 286
Kefraya C5 286
Khoury C5 286
Kirwan C3 97
Ksara C5 286
Labégorce A2 97
Labégorce-Zédé A2 97
Laborde A6 104
Lachesnaye B4 95
Lafaurie-Peyraguey E2 103
Lafayette Reneau B3 320
Laffitte-Carcasset E4 89
Laffitte-Teston D2 113
Lafite Rothschild A5 91, G5 89
Lafleur D5 107
Lafleur-Gazin D6 107
Lafon, *Bordeaux* E3 103
Lafon, *Dordogne* C4 115
Lafon-Rochet G4 89, A4 91
Lagrange, *Pomerol* D5 107
Lagrange, *St-Julien* G3 92
Lagrezette A4 113
Lagune, la F5 97
Lalande-Borie F4 92
Lamarque, de D5 95
Lamartine A4 113
Lamothe F2 103
Lamothe de Haux B6 98
Lamothe Guignard F2 103
Lamothe-Bergeron C5 95
Lamothe-Cissac G2 89
Lamourette E1 103
Lancyre, de A3 143
Landereau, de A1 99
Lanessan B3 95, G4 92
Langlade C3 105
Langlois-Château E2 121
Langoa Barton F5 92
Laniote D3 109
Larcis Ducasse G5 109
Larmande D5 109
Laroque D3 105
Larose-Trintaudon E3 92
Laroze D2 109
Larrivaux G3 89
Larrivet Haut-Brion F4 101
Lascaux A4 143
Lascombes B2 97
Lassègue G6 109
Lastours, de D3 141
Latour F6 91, E4 92
Latour à Pomerol D4 107
Latour-Martillac G6 101
Laujac C1 87
Laulerie B4 115
Laurets, des C4 105
Laussac E4 105
Lavallade C3 105
Laville Haut-Brion A3 101
Leamon B3 352
Léhoul F3 99
Léoville-Barton F5 92
Léoville-las-Cases E5 92
Léoville-Poyferré E5 92
Lescours D1 105
Lestage, *Central Médoc* F2 95
Lestage, *Montagne-St-Émilion* C3 105
Lestage-Simon B4 89
Lezongars C1 99
Lieujan D2 91
Lilian Ladouys F4 89
Liot C2 103
Liquière, de la D5 142
Lisse, de D3 105
Liversan C2 91
Livran G3 87
Loubens E2 99
Loudenne E6 87, A4 89
Loupiac-Gaudiet E2 99
Louvière, la E4 101
Lucas A3 105
Lucia E2 105
Lumière F5 374
Lumières, de D4 74
Lussac B3 105
Lusseau E1 105
Lynch-Bages D5 91
Lynch-Moussas E3 91
Lyonnat A4 105
MacCarthy F5 89
Macquin-St-Georges C2 105
Magdelaine F4 109
Magence F3 99
Magneau D4 98
Maison Blanche B2 105
Malangin C4 105
Malartic-Lagravière F3 101
Malescasse E5 95
Malescot-St-Exupéry B3 97
Malle, de D4 103
Malleprat F6 101
Malleret, de G4 97
Mallevielle, de la B4 115
Malromé E3 99
Malviès-Guilhem C5 140
Mangot D4 105
Mansenoble C2 141
Maravenne D2 147
Marbuzet, de F5 89
Margaux B3 97
Maris B2 141
Marjosse A3 99
Marmorières, de C4 141
Marojallia E2 97
Marquis d'Alesme-Becker B3 97
Marquis de Terme B2 97
Marsac Séguineau A2 97
Martinens C2 97
Martinet C6 104
Marzelle, la D1 109
Mas Neuf F6 136
Masburel B4 115
Massamier la Mignarde B2 141
Matras F3 109
Maucaillou E4 95
Maucamps E6 97
Maucoil E1 139
Mauras D2 103
Maurel Fonsalade A4 141
Maurens D3 105
Maurigne, la B4 115
Mayne, du B4, D3 103
Mayne, le C4 105
Mayne-Blanc A3 105
Mayne-Vieil A4 104
Mayragues, de B5 113
Mazeris B4 104
Mazeyres D2 107
Megyer D5 268
Mémoires E2 99
Ménota B3 103
Mercian F5 374
Meyney E5 89
Meynieu, le E3 89
Miaudoux, les B5 115
Mille Roses E5 97
Minière D3 122
Mission Haut-Brion, la A3 101
Monbadon, de B5 105
Monbousquet D1 105
Monbrison E2 97
Mont, du E2 99
Montahuc A3 141
Montaigne, de B3 115
Montaiguillon B2 105
Montels B6 113
Montmirail, de C4 139
Mont-Redon E1 139
Montrose F5 89
Mont-Thabor F3 139
Montus D2 113
Montviel D3 107
Morin D4 89
Mossé C3 145
Moulin Caresse B4 115
Moulin de Ciffre A4 141
Moulin de la Rose G5 92, A4 95
Moulin du Cadet D4 109
Moulin Haut-Laroque A4 104
Moulin Pey-Labrie B4 104
Moulin Rouge, du C4 95
Moulin St-Georges F4 109
Moulin, le C3 107
Moulin-à-Vent G1 95
Moulinet C3 107
Moulinier A3 141
Moulin-Riche E3 92
Moulins de Calon B2 105
Mourgues du Grès F2 137
Mouton Rothschild B5 91
Musar C5 286
Musset C3 105
Myrat B2 103
Nages, de F6 136
Nairac A3 103
Nardique la Gravière B1 99
Negly, de la C4 141
Négrit B2 105
Nénin E3 107
Nerthe, la F2 139
Nico Lazaridi A4 283
Nizas, de D1 143
Nouvelles, de E2 141
Olivier E3 101
Ollieux Romanis C3 141
Or et de Gueules, d' F1 137
Ormes de Pez, les E4 89
Ormes Sorbet, les D4 87
Oupia, d' B2 141
Pajzos E5 268
Palais, les C2 141
Palmer B3 97
Palvié C6 113
Pape Clément A1 101
Pape, le F4 101
Papeterie, la B1 105
Paradis, du E2 105
Patache d'Aux C3 87
Pato C4 357
Paul Blanc F1 137
Paveil-de-Luze G5 95
Pavie F4 109
Pavie Macquin F5 109
Pavie-Décesse F5 109
Pavillon E2 99
Pech Redon C5 141
Pech-Céleyran B4 141
Pech-Latt, de D2 141
Pedesclaux B5 91
Peillon-Claverie G4 103
Pennautier, de B6 140
Pernaud C3 103
Perron A6 104, A4 107
Perruchon A4 105
Pesquié D4 137
Petit Bocq E4 89
Petit Faurie de Soutard D5 109
Petit Gravet D1 105
Petit Village E5 107
Pétrus D5 107
Peyrabon C2 91
Peyrade, de la D3 143
Peyredon-Lagravette E3 95
Peyre-Lebade F2 95
Peyron G5 103
Peyrou E4 105
Peyroutas E2 105
Pez, de E4 89
Phélan Ségur E5 89
Piada B3 103
Pibarnon, de E3 148
Pibran C5 91
Picard E5 89
Pichon-Longueville (Baron) E5 91, E4 92
Pichon-Longueville Comte de F5 91, E4 92
Pick, du D3 103
Pierre Bise F2 120
Pin Beausoleil, le A4 99
Pineraie A4 113
Pins, les B4 145
Piot B3 103
Pipeau D2 105
Pique-Sègue B4 115
Plagnotte-Bellevue, la C2 105
Plain Point A4 104
Plaisance, *Entre-Deux-Mers* C1 99
Plaisance, *Haute-Garonne* C5 113
Plaisance, *Montagne-St-Émilion* B1 105
Planère C4 145
Plince E3 107
Pointe, la E3 107
Pommard, de F6 61
Pomys F4 89
Pontac-Lynch B3 97
Pontac-Monplaisir D5 101
Pontet-Canet C5 91
Pontoise-Cabarrus C4 89
Potensac F4 87
Pouget C4 97
Poujeaux E4 95
Poumey D3 101
Poupille D4 105
Pradeaux E2 148
Pressac, de D3 105
Preuillac F2 87
Prieuré Borde-Rouge D2 141
Prieuré des Mourgues, du A4 141
Prieuré, le E5 109
Prieuré-Lichine C3 97
Prost A4 103
Providence, la D5 107
Puech-Haut B4 143
Puy Bardens B5 98
Puy Castéra G3 89
Puy Guilhem A5 104
Puy Servain B4 115
Puy, le C3 105
Quinault l'Enclos C5 104
Rabaud-Promis E2 103
Rahoul C6 98
Raissac, de B5 141
Ramage la Batisse B2 91
Rame, la E2 99
Raux, du C5 95
Rauzan-Gassies B3 97
Rauzan-Ségla B3 97
Rayas E2 139
Raymond-Lafon E3 103
Rayne Vigneau, de E2 103
Real Martin C2 147
Respide Médeville F2 99
Rétout, du D4 95
Rêve d'Or C3 107
Revelette B6 146
Reyne, la A4 113
Reynella D5 346
Reynon D1 99
Reysson E2 89
Ricaud, de D2 99
Richard B5 115
Richelieu C5 104
Rieussec F4 103
Rigaud C3 105
Ripaille, de A6 151
Ripeau C2 109
Rivière, de la B3 104
Robert, de C5 140
Roc de Boissac, du B4 105
Roc, le C5 113
Roche Redonne D3 148
Rochebelle F6 109
Rochemorin, de F5 101
Rocher Bellevue Figeac D6 108
Rocher-Corbin B2 105
Rochers, des B4 103
Rol Valentin D3 109
Rollan de By C4 87
Rolland, de B4 103
Romain B5 115
Romassan (Dom Ott) E3 148
Romer du Hayot E4 103
Rontets, des D5 71
Roquefort B4 99
Roque-Peyre B4 115
Roques, de B4 105
Roques, les E2 99
Roubaud F6 136
Roudier C3 105
Rouet A3 104
Rouet, du C3 147
Rougerie A2 99
Rouget C4 107
Roumieu C3 103
Roumieu-Lacoste C2 103
Rouquette-sur-Mer C5 141
Rousselle, la B4 104
Routas C2 147
Routier, de C5 140
Rouvière, la (Dom Bunan) D3 148
Roylland F2 109
Rozier D2 105
Rozier, de F1 137
Ruat Petit-Poujeaux G2 95
St-Amand B4 103
St-André Corbin B2 105
St-Cosme, de C5 139
St-Cyrgues F1 137
Ste Michelle A3 315
Ste-Anne E4 148
Ste-Eulalie B2 141
Ste-Gemme B4 95
Ste-Roseline C3 147
St-Estèphe F4 89
St-Georges C2 105
St-Georges Côte Pavie F4 109
St-Jacques d'Albas B1 141
St Jean A2 299
St-Marc A3 103
St-Martin de la Garrigue D1 143
St-Paul C4 89
St-Pierre G5 92, A4 95
St-Robert E1 99
St-Roch, *Languedoc-Roussillon* A2 145
St-Roch, *Rhône* F6 138
Salles, de B2 107
Sansonnet E5 109
Saransot-Dupré F2 95
Sassay, de G3 122
Ségriès, de F5 138
Seguin A6 98
Selle, de C3 147
Semeillan-Mazeau F1 95
Sérame, de C2 141
Serre, la E4 109
Seuil, du D1 99
Siaurac B1 105
Sigalas-Rabaud E2 103
Signac C1 137
Simon B3 103
Simone C6 146
Sipian B2 87
Siran C5 97
Smith Haut Lafitte F5 101
Sociando-Mallet C5 89
Soleil C4 105
Soucherie F2 120
Soudars B4 89
Sours, de A2 99
Soutard D4 109
Suau, *Barsac* A3 103
Suau, *Entre-Deux-Mers* C1 99
Suduiraut E3 103
Tailhas, du C6 108, F4 107
Taillefer F4 107
Talbot F4 92
Targé, de F5 121
Tayac G5 95
Temple, le B2 87
Terre Vieille B6 115
Terrey-Gros-Cailloux F4 92
Tertre Roteboeuf, le F6 109
Tertre, du D2 97
Tertre-Daugay F3 109
Teynac G4 92
Teyssier E2 105
Thieuley B1 99
Thil Comte Clary, le E4 101
Thivin F3 74
Thou, le B5 141
Tire Pé E4 99
Tirecul la Gravière B5 115
Tiregand, de B6 115
Toumalin B4 104
Tour Blanche D5 87
Tour Blanche, la F2 103
Tour Boisée B1 141
Tour Carnet, la G2 92
Tour de By, la B4 87
Tour de Grenet A3 105
Tour de Mirambeau A3 99
Tour de Mons, la G6 95
Tour de Pez E3 89
Tour de Ségur, la A3 105
Tour de Marbuzet F5 89
Tour des Gendres B6 115
Tour des Termes D4 89
Tour du Haut-Moulin D4 95
Tour du Moulin A4 104
Tour du Pin Figeac, la (Giraud-B) B1 109, E5 107
Tour du Pin Figeac, la (J M Moueix) E5 107, B1 109
Tour Figeac, la F4 107, C6 108
Tour Haut-Brion, la A3 101
Tour Haut-Caussan E3 87
Tour Léognan, la E4 101
Tour Musset C3 105
Tour St-Bonnet, la C4 87
Tour St-Joseph G2 89
Tour-du-Roc F5 95
Tourettes, des (Verget du Sud) E5 137
Tournefeuille B1 105, C6 107
Tour-Prignac, la E2 87
Tourril B3 141
Tours, des B3 105
Toutigeac B2 99
Tracy, de B4 125
Trapaud D3 105
Tressac, de B4 104
Trignon, du B5 139
Trimoulet C5 109
Trinquevedel, de G6 138
Trois Croix, les B4 104
Tronquoy-Lalande E5 89
Troplong Mondot F5 109
Trotanoy D4 107
Trottevieille E5 109
Ts F5 374
Tuilerie, de la F6 136
Turcaud B2 99
Val d'Or, du E1 105
Val Joanis F5 137
Val, de A1 275
Valandraud, de F4 109
Valentines, les D2 147
Valflaunès, de A3 143
Vannières D2 148
Varière, la E5 120
Vaudieu, de E2 139
Ventenac B6 140
Verdet C6 104
Verdignan B4 89
Vernous F2 87
Veyrac D3 105
Viaud, de B3 107
Videlot D5 104
Vieille Cure, la A5 104
Viella, de D2 113
Vieux Château Certan E5 107
Vieux Château Champs de Mars C5 105
Vieux Château Gaubert C6 98
Vieux Château Landon D3 87
Vieux Château St-André B2 105, B4 109
Vieux Maillet A2 109, D6 107
Vieux Robin C3 87
Vignelaure B1 147
Villars A4 104
Villegeorge, de G5 95
Villemaurine E4 109
Villeneuve, de F4 121
Villerambert-Julien B1 141
Violette, la D4 107
Viranel A4 141
Voulte-Gasparets, la C3 141
Vrai-Canon-Bouché B4 104
Vrai-Canon-Boyer B4 104
Vray Croix de Gay D5 107
Windy Hills B4 275
Yon-Figeac D2 109
Yquem, d' F3 103

Château-Chalon F2 150
Château-Grillet A4 131, D2 133
Châteaumeillant D3 53
Châteauneuf-du-Pape E2 139
Châteauthébaud F2 119
Chatelots, les E2 66
Chatenière, la E3 60
Chatto Wines C5 357
Chaudefonds-sur-Layon F1 120
Chaume de Talvat F2 77
Chaume Arnaud, Dom B3 137
Chaumées, les F2 60
Chaumes de Narvaux, les F6 60
Chaumes des Casse-Têtes F1 61
Chaumes des Narvaux F6 60
Chaumes des Perrières, les F5 60
Chaumes et la Voierosse, les C3 63
Chaumes, les, *Beaune* C3 63
Chaumes, les, *Chassagne-Montrachet* C5 59, G1 60
Chaumes, les, *Meursault* F6 60
Chaumes, les, *Vosne-Romanée* E3 65
Chautagne B4 151
Chavanay A3 131, F2 133
Chaves A5 210
Chazelles, Dom des C3 70
Chazière E2 67
Chechnya F5 278
Cheffes A4 118
Chehalem E4 316
Chellah G2 287
Chemillé C4 118
Cheminots, aux E4 67
Chemins de Bassac, Dom des D6 142

Chénas F5 55, B4 73, B5 74
Chêne Marchand C3 125
Chêne Vert F4 122
Chênes, Clos des F4 61
Chênes, Dom des A4 145
Chênes, les G1 60
Chenevery, les E4 66
Chenevières, les E4 67
Chenevottes, les F2 60
Cherbaudes E6 66
Cherchi B3 188
Chéreau-Carré F2 119
Chéry C2 133
Cheseaux, aux E5 66
Chestnut Grove E4 339
Cheusots, aux D4 67
Chevagny-les-Chevrières E2 70
Chevalier d'Homs, Dom A4 113
Chevalier Métrat E4 74
Chevalier Montrachet F3 60
Chevalier, Dom de G2 101
Chevalières, les F1 61
Chevelswarde E5 253
Cheviot Ridge C4 352
Chevret, en F3 61
Chevrette C2 122
Chevrières, les E5 71
Chevrol C6 107
Chevrot, en A2 61
Chianciano D4 182
Chianciano Terme E4 182
Chianti B3 175
Chianti Classico B3 175, E3 179
Chianti Colli Aretini B4 175, E5 179
Chianti Colli Fiorentini B4 175, B3 179
Chianti Colli Senesi B3, C3 175, E2, G4 179
Chianti Colline Pisane A3 175
Chianti Montalbano A3 175
Chianti Montespertoli B3 175, C1 179
Chianti Rufina B4 175, A5 179
Chichée E5 77
Chiclana de la Frontera C3 206
Chigi Saraceni G5 179
Chignin C4 151
Chigny-les-Roses B4 81
Chihuahua E3 312
Chile F3 324
Chilènes, les C5 62
Chiles Valley B5 301
Chilford Hundred F5 253
Chiltern Valley F5 253
Chimney Rock G4 305
Chindrieux C4 151
Chinon C6 118, F3 122
Chinook E4 318
Chiquet B2 101
Chiripada Winery, la D3 312
Chiroubles F5 55, C4 73, C4 74
Chirpan C3 275
Chirra D4 163
Chişinău E1 278
Chiveau, en E6 61
Chlumčany F2 270
Chocalán B5 329
Choffet-Valdenaire, Dom D5 68
Cholet C4 118
Chorey-lès-Beaune D2 63
Chouacheux, les C3 62
Chouillet, aux F2 65
Chouilly E3 81
Chouinard A2 307
Choully F1 256
Chouzé-sur-Loire E1 122
Chris Ringland D5 344
Christchurch D4 358
Christine Woods B2 294
Christopher Creek D5 296
Christopher, J E5 316
Chumeia B2 309
Chur F5 255
Church Road (Montana) B5 360
Chusclan C2 137
Ciacci Piccolomini D5 181
Ciarliana, la C4 182
Ciel du Cheval Vineyard D5 318
Cienega Valley F4 307
Cigales D3 190
Cilento E3 184
Cima Corgo E5 219
Cims de Porrera C5 204
Cinciole, le D3 179
Cinnabar C2 307
Cinque Terre E5 159
Cintruénigo C3 200
Cirò F5 184
Cissac-Médoc G2 89
Citadelle, Dom de la E4 137
Citernes, les C3 63
Citrus Heights B4 311
Citrusdal Mountain D2 366
Citrusdal Valley D2 366
Città della Pieve C4 183
Ciudad de Mexico G4 312
Ciudad Real Valdepeñas F3 190
Ciumai E1 278
Cividale del Friuli C2 173
Civrac-en-Médoc D2 87
Claiborne & Churchill C2 309
Clairault C5 341
Clairette de Die E5 53
Clairette de Languedoc C1 143
Clamoux B1 141
Clape, la C4 141
Clare E5 336, E4 345
Clare Valley E5 336
Clarendon Hills E5 346
Clarksburg C3 311
Claudia Springs B2 294
Clavel, Dom B3 143
Clavoillon G4 60
Clear Lake C5 294
Clearlake C5 294
Clearview Estate C5 360
Clémenfert E4 67
Clements Hills D5 311
Clermont-l'Hérault C1 143
Clessé E5 55, C3 70
Clevedon B5 358
Cliff Lede Vineyards E3 305
Clifford Bay G5 362
Climat du Val D2 61
Cline Cellars E3 299
Clisson C3 118, G3 119
Clocher, Clos du D4 107
Clomée, en F4 67
Cloof F2 366
Clos Clare F5 345
Clos des Fées, Dom du A4 145
Clos du Roy, le C3 125
Clos i Terrasses C4 204
Clos Salomon, Dom de D6 68
Clos, le, *Pouilly-Fuissé* C4 71
Clos, le, *Vouvray* F4 123
Clos, les *Gevrey Chambertin* D2 66
Clos, les, *Chablis* D4 77
Closeau, au E1 67
Closeaux, les E1 61
Clot de l'Oum, Dom du B3 145
Clou des Chênes, le E3 61
Cloudy Bay G2 362
Clous Dessous, les F1 61
Clous Dessus, les E6 60
Clous, aux A1 63
Clous, le D1 61
Clous, les F3 61
Clovallon, Dom de C5 142
Clover Hill F5 355
Cloverdale D4 294, B3 296
CO.VI.O. C4 183
Coal River G6 355
Coastal Region E2 366
Cobaw Ridge C3 352
Cochem E5 227
Coco Farm F5 374
Codana D5 165
Codolet D5 138
Codorníu D4 203
Codru E1 278
Cofco Great Wall E3 372
Cofco Huaxia E5 372
Cofco Yantai F5 372
Cohn, BR B2 299
Coimbra G2 212
Coka B5 273
Col d'Orcia D4 181
Col Solare Winery E5 318
Colares D3 210, C1 214
Cold Creek Vineyard B5 315
Coldstream Hills C5 354
Cole D3 163
Cole Ranch C3 294
Coleraine B4 371
Colgin C5 301
Colinas de São Lourenço F2 212
Colinele Tutovei B5 277
Collareto F6 165
Colle di Val d'Elsa F2 179
College Place E2 319
Collelungo E3 179
Collemattone D5 181
Colli Albani F3 175
Colli Altotiberini A4 183
Colli Amerini D4 175, D5 183
Colli Berici D3 167
Colli Bolognesi F3 167, A4 175
Colli del Trasimeno C4 175, B4 183
Colli di Lapio D3 184
Colli di Luni E5 159
Colli di Parma E6 159, F1 167
Colli Euganei D3 167
Colli Lanuvini F3 175
Colli Maceratesi D5 175
Colli Martani D4 175, C5 183
Colli Orientali del Friuli C6 167, D2 173
Colli Perugini D4 175, B5 183
Colli Pesaresi C5 175
Colli Piacentini D5 159
Colli Tortonesi D4 159
Colline Lucchesi A3 175
Colline Novaresi B4 159
Collines Rhodaniennes C5 153
Collins Vineyard C3 301
Collio C6 167
Collio Goriziano O Collio E3 173
Collonge, Dom de la C5 71
Colmar F4 127, F1 129
Colognola ai Colli C4 171
Colognole A5 179
Colombaio di Cencio F4 179
Colombard, le B4 133
Colombera E5 165
Colombette, Dom la A5 141
Colombier, *Dordogne* B6 115
Colombier, *Northern Rhône* D2 133
Colombière, la F4 65
Colonia F5 324
Colorado C3 291
Colpetrone C5 183
Columbia A3 315
Columbia Crest F5 318
Columbia Gorge C4 315
Columbia Valley B5 315
Combards, les B6 59, F1 60
Combe au Moine D2 67
Combe Bazin B1 61
Combe Brûlée E4 65
Combe d'Orveaux, la E5 65, E1 66
Combe Danay, la E3 61
Combe de Lavaut D1 67
Combe du Dessus D2 67
Combe Roy, en D4 67
Combes au Sud, les F3 60
Combes Dessous, les F5 61
Combes Dessus, les F5 61
Combes du Bas E2 67
Combes, les, *Beaune* C3 63
Combes, les, *Meursault* F5 61
Combettes, les G4 60
Combotte, la E5 61
Combottes, aux E3, E5 66
Combottes, les E3 66
Commandaria G4 285
Commanderie de Peyrassol C2 147
Commaraine, Clos de la F6 61, C1 62
Comme Dessus B3, B4 59
Comme, la B4 59
Commes, les F2 60
Communes, aux F4 65
Como B4 159
Comoutos C2 283
Comrat E1 278
Comtal E4 203
Comté de Grignan C5 153
Comte Tolosan D3 153
Comtes Rhodaniens C5 153
Conca D4 165
Conca de Barberá D5 190, D2 203
Conca dell'Abbazia dell'Annunziata D4 165
Concannon A3 307
Concavins D2 203
Concha y Toro B6 329
Conciliis, de E3 184
Concis du Champs, le G1 60
Condado de Haza D3 196
Condado de Huelva G2 190
Condamine l'Evêque, Dom la D1 143
Conde de San Cristóbal D3 196
Condemennes, les E2 66
Condrieu A4 131, D2 133
Conero C6 175
Coney C4 361
Conn Creek F3 303
ez Connardises B1 63
Connecticut B6 291
Conne-de-Labarde B6 115
Cono Sur D5 329
Constable & Hershon C4 357
Constant B2 301
Constantia F2 366
Constantia Glen D5 369
Constantia Uitsig E5 369
Constantia Valley D5 369
Consulta, la D3 331
Conte de Floris, Dom le D6 142
Conthey F1 257
Conti B4 339
Conti Martini A5 168, F4 169
Conti Zecca C5 185
Contini C3 188
Contres B2 119
Contrie, la D1 122
Coonawarra F6 336, B5 350, D6 349
Coonawarra Estate B5 350
Co-op Agrícola Reguengos de Monsaraz B5 215
Cooper Garrod B2 307
Cooper Mountain D4 316
Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Curicó E4 329
Copain E6 296
Copertino C6 185
Coppadoro C3 184
Corbeaux, les E1 67
Corbins, les F2 61
Corbonod B4 151
Corcelles-en-Beaujolais D5 74
Cordier Père et Fils, Dom D5 71
Córdoba F2 371
Córdoba F3 190
Coriole E4 346
Corison C3 301
Cormòns E2 173
Cormontreuil A4 81
Cornières, les B2 59
Corning B3 320
Corowa F3 337, A5 352
Corpora Vineyards & Winery C5 329
Corpus Christi E4 312
Corsin, Dom B4 71
Cortes de Cima C5 215
Cortese dell'alto Monferrato D3 159
Cortland B3 320
Corton Charlemagne B4 63
Corton, le C4 63
Cortona C4 175
Cortons, les F3 60
Corvallis D2 315, G4 316
Corvées, aux, *Gevrey-Chambertin* E1 67
Corvées, aux, *Nuits-St-Georges* E4 64
Corvus B3 285
Corzano e Paterno C2 179
Cos G4 187
Cosentino C5 304
Cosenza F4 184
Cosne-Cours-sur-Loire B5 119
Cosse-Maisonneuve, Dom A4 113
Costa di Rosé E4 165
Costa Lazaridi, Dom A4 283
Costa Russi D2 163
Costanti B5 181
Coste, Dom de la B4 143
Coste, le E4, G5 165
Costers del Segre D5 190, D1 203
Costers del Siurana C4 204
Coston, Dom B2 143
Cosumnes River C4 311
Cotat B3 125
Côte Blonde B4 133
Côte Bonnette C3 133
Côte Brune B4 133
Côte Chatillon C3 133
Côte de Baleau D3 109
Côte de Bréchain D5 77
Côte de Brouilly F5 55, D3 73, F4 74
Côte de Fontenay C4 77
Côte de Léchet D2 77
Côte de Savant D1 77
Côte de Sézanne C4 79
Côte des Bar D6 79
Côte des Blancs B4 79, F3 81
Côte des Prés Girots D6 77
Côte Roannaise D4 53
Côte-Rôtie, *Northern Rhône* B3 133
Côte Rôtie, *Nuits-St-Georges* D4 66
Côte Rozier A5 133
Côte Vermeille E4 153
Côte, la E2 133
Côte, la, *Pouilly* B3 125
Côte, la, *Switzerland* F1 255, D2 256
Coteau de Noiré F4 122
Coteau de Semons B3 133
Coteau de Vincy E2 256
Coteau des Bois, le E1 65
Coteaux Charitois B4 153
Coteaux d'Ancenis D1 53
Coteaux d'Atlas G2 287
Coteaux de Coiffy A5 153
Coteaux de Glanes C3 153
Coteaux de l'Ardèche C5 153
Coteaux de l'Aubance E3 120
Coteaux de l'Auxois B4 153
Coteaux de Mascara F4 287
Coteaux de Montélimar C5 153
Coteaux de Pierrevert F5 53
Coteaux de Tannay B4 153
Coteaux de Zaccar F4 287
Coteaux des Baronnies C5 153
Coteaux des Travers, Dom des A4 139
Coteaux du Cher et de l'Arnon B3 153
Coteaux du Grésivaudan C5 153
Coteaux du Layon F3 120
Coteaux du Libron D4 153
Coteaux du Pic, les B3 143
Coteaux du Quercy F3 53
Coteaux du Tlemcen G3 287
Coteaux du Verdon D5 153
Coteaux et Terrasses de Montauban D3 153
Cotelleraie, Dom de la D1 122
Côtes Catalanes E4 153
Côtes d'Auvergne E4 53
Côtes de Gascogne D3 153
Côtes de la Malepère G3 53
Côtes de la Roche, Dom des B4 73
Côtes de Meliton B3 283
Côtes de Millau F4 53
Côtes de Montestruc D3 153
Côtes de St-Mont G2 53
Côtes de Thongue D4 153
Côtes de Toul B5 53
Côtes du Brulhois F2 53
Côtes du Condomois D3 153
Côtes du Forez F4 53
Côtes du Tarn D4 153
Côtes du Vivarais F5 53
Côtes Nothes A1 141
Côtes, Clos les B5 115
Côtes-de-l'Orbe F2 255
Coteşti C5 277
Cotnari B5 277
Coto de Rioja, El B2 199
Coton, en E3 67
Cottà D4 163
Coturri & Sons Ltd H B1 299
Coucherias, aux C4 62
Coudoulet de Beaucastel D2 139
Coudray-Macouard, le G2 121
Couëron B2 118
Cougar Crest Tamarack E3 319
Coulaine, Clos de E1 120
Coulée de Serrant D2 120
Coulommes-la-Montagne A2 81
Couly-Dutheil F3 122
Coume del Mas C4 145
Couquèques D4 87
Cour-Cheverny B2 119
Courgis F2 77
Courtade, Dom de la E2 147
Courtelongs B3 71
Courthézon E3 139
Courts, les sous E3 61
Cousiño-Macul A6 329
Coutale, Clos la A4 113
Coutras D5 83
Couvent des-Jacobins E4 109
Covey Run D3 318
Covurlui C5 277
Cowaramup D6 341
Cowra E4 337
Crabtree F5 345
Craggy Range C5 360
Craiglee C4 352
Craigow G6 355
Craipillot D1 67
Crais, les, *Fixin* E4 67
Crais, les, *Santenay* B2 59, C1 61
Cramant E3 81
Crampilh, Dom du D2 113
Crane Family E5 301
Crapousuets, les C3 63
Cras, aux, *Beaune* C4 62
Cras, aux, *Nuits-St-Georges* E3 65
Cras, les, *Beaune* D3 63
Cras, les, *Chambolle-Musigny* E3 66
Cras, les, *Meursault* F3, F5 61
Crâs, les, *Nuits-St-Georges* F6 65, E2 66
Cravant-les-Coteaux F5 122
Crawford River D1 352
Crays, les, *Meursault* E3 61
Crays, les, *Pouilly-Fuissé* A3 71
Crechelins, en E3 67
Crêches-sur-Saône G2 70
Creek Shores F4 321
Crema, la E5 296
Cremaschi Furlotti G4 329
Cremona D6 159, E1 167
Créole E3 67
Créot, en D3 60
Créot, le E3 67
Crépy A5 151
Creston Manor B3 309
Creta Olympias E4 283
Crètevent E3 67
ez Crets G2 60
Creux Baissants, les E2 66
Creux de Borgey C1 61
Creux de la Net B3 63
Creux de Tillet D2 61
Creysse B6 115
Crézancy-en-Sancerre C3 125
Crichton Hall E5 301
Cricova E1 278
Criots, les G2 60, F3 61
Crişana B2 277
Cristia, Dom de E3 139
Cristom F4 316
Crna Gora (Montenegro) E4 273
Croisettes, les E2 67
Croix Blanche, la, *Beaune* C1 62
Croix Blanche, la, *Côtes de Nuits* E4 67
Croix Blanche, la, *Nuits-St-George* F3 65
Croix de Labrie 1 D1 105
Croix de Labrie 2 E3 105
Croix de Labrie 3 F1 105
Croix Jacquelet, Dom la C5 68
Croix Mouton, la B3 104
Croix Neuve, la A2 61
Croix Noires, les F5 61
Croix Pardon, la C5 71
Croix Planet, la G5 61
Croix Rameau, la E4 65
Croix Rouge, la D2 133
Croix Rouges, aux F2 65
Croix Sorine A2 59
Croix St Roch, Dom la B5 143
Croix Viollette, la E3 67
Croix, aux E3 66
Croix, la C5 135
Croix-Belle, Dom la D6 142
Cromin, le F2 61
Cromwell F5 363
Cronin B1 307
Crooked Vine A3 307
Cros Martin G4 61
Cros Parantoux E4 65
Crossroads B4 360
Crotots, les G6 60
Crots, les E1 65
ez Crottes C5 59
Croux, les A3 71
Crownthorpe B3 360
Crozes-Hermitage D4 131, A4 135
Cru Barréjats B2 103
Cru de Bergeron D2 103
Cru Monplaisir A3, B4 97
Cruet C5 151
Cruots ou Vignes Blanches, les E5 65
Cruz de Piedra B4 331
Cruzille A3 70
Csáford E2 267
Császár E3 267
Cserfás G3 268
Csongrád F4 267
Csopak E2 267
Cucco E6 165
Cuis E3 81
Culiacán F3 312
Cullen D5 341
Culoz B4 151
Cúneo E2 159
Curia F2 212
Curicó E5 329
Curiñ-Prapotnik B6 271
Curlewis D3 352
Curly Flat C3 352
Currency Creek E5 336
Cussac C4 95
Cussac-Fort-Médoc C4 95
Cusumano E2 187
Cuvaison B2 301
Cuvelier los Andes D3 331
Cuzcurrita de Río Tirón B6 198
CVNE F3 199
Cwm Deri F3 253
Cziróka E4 268

D & P Belluard B5 151
Dachsberg E3 236
Dafnés F4 283
Dáfni E4 284
Dagestan F5 278
Dahlenheim A5 127
Dahra F4 287
Dal Zotto B5 352
Dalian (Lüda) E5 372
Dalla Vale A5 304
Dallas, *Pacific Northwest* D2 315, F3 316
Dallas, *Southwest States* D4 312
Dalles, The C4 315
Dalmatinska Zagora D2 273
Dalsig E3 371
Dalton D5 286
Dalwhinnie B2 352
Damascus C6 286
Dambach-la-Ville C4 127
Damianitza D2 275
Damijan D3 173
Damodes, les E3 65
Danczka F2 268
Danebury F4 253
Danguerrins, les E2 66
Daniel Barraud, Dom A3 71
Daniel Ducois E3 150
Daniel et Denis Alary, Dom A3 139
Daniel Lenko F3 321
Danubian Plain B2 275
Dão B5 210, F5 212
Dardagny F1 256
Dardi F4 165
Darioush E5 301
Dark Star B1 309
Darling F2 366
Darling Cellars F2 366
Dartmoor Valley A4 360
Daubhaus Paterhof G5 241
Daubos E5 91, D4 92
Davayé F2 70, B5 71
Davenport G5 253
David Bruce C2 307
David Hill D4 316
David Hook B4 357
David Traeger B4 352
Davies, J B2 301
Davis B3 311
Davis Bynum E5 296
Dax D6 112
Day, Dom G4 342
Deák-Barát G3 268
Dealu Mare D4 277
Dealul Bujorului C5 277
Dealurile Buzăului C5 277
Dealurile Craiovei D3 277
Deaver B5 311
De Bortoli A4 354
Debrecen E5 267
Dechant B2 263
Deep Woods C5 341
Deffends, Dom du C1 147
Dehesa de Los Canónigos D2 196
Dehesa la Granja F5 195
Dehlinger F5 296
Dei D4 182
Deidesheim E4 244, G2 246
Del Rio G2 315
Delaire D3 371
Delaney Vineyards D4 312
Delatite B5 352
Delheim D3 371
Deliblato C5 273
Delille A3 315
Delizia, la E6 165
Dellchen F3 243
Delvine G4 273
Den Felsen, in F6 242
Denbies F5 253
Denée E2 120
Denicé E3 73
Denizli C4 285
Denman D5 337
Denmark F5 339
Dent de Chien F3 60
Depeyre, Dom B4 145
Dérée, en E2 67
Dereskos G2 284
Derrière chez Edouard D2 60
Derrière la Grange E3 66
Derrière la Tour E3 60
Derrière le Four, *Chambolle-Musigny* E2 66
Derrière le Four, *Meursault* D2 61
Derrière le Four, *Vosne-Romanée* E4 65
Derrière les Crais B2 59
Derrière les Gamay B6 60
Derwent Valley G5 355
Dessewffy G4 268
Dessous les Mues G2 60
Dessus de Marconnets B6 62
Dessus de Monchenevoy A2 63
Dettelbach E4 250
Dettori A3 188
Deutsch Schützen E5 259
Deutschkreutz D5 259
Deutschlandsberg F3 259
Deux Roches, Dom des B5 71
Devant, Clos G2 60
Devesas F1 218
Devèze, Dom de la B5 143
Devil's Lair F6 341
Devlin D2 307

Devon Valley D2 371
Dézaley E4 256
Dhron D4 230
Diablo Grande C3 293
Diamond Creek B2 301
Diamond Mountain B2 301
Diamond Terrace B2 301
Diamond Valley Vineyards A3 354
Dicastillo B2 200
Didier Dagueneau, Dom B5 125
Didiers, les E5 64
Diemersfontein F2 366
Dienheim D4 240, G6 241
Dietlingen D3 248
Dieu Donné D6 371
Dijon C5 53, C6 55
Diminio F4 284
Dinastia Vivanco F4 199
Dochon, Dom B5 74
Diognières, les C5 135
Diosig B2 277
Dioterie, Clos de la G5 122
Diren B5 285
Dirmstein D4 244
Disa E5 165
Distell E2 371
Distré F3 121
Disznókő G3 268
Dittelsheim E3 240
Dizy D3 81
Djakovica E4 273
Dnestrian E1 278
Dobrich A5 275
Dobrogea D5 277
Doctor F6 232
Dog Point G2 362
Doktorberg D5 234
Dokus C6 268
Dolcetto d'Alba E3 161
Dolcetto d'Asti E5 161
Dolcetto delle Langhe Monregalesi E3 159
Dolcetto di Diano d'Alba E3 161
Dolcetto di Dogliani E3 159, F3 161
Dolcetto di Ovada E4 159
Dolenjska A2 273
Dolni Kounice F3 270
Doluca B3 285
Domdechaney F4 239
Dôme, le E2 109
Domeniile Tohani C4 277
Domeniul Coroanei Segarcea D3 277
Domherr B4 230
Domherrenberg B2 234
Domini-Kanerberg C5 234
Dominio de Atauta E6 196
Dominio de Pingus D2 196
Dominique Portet C5 354
Domino del Plata B4 331
Dominode, la B1 63
Dominus D4 301
Domoszló D4 267
Domprobst E5 232
Donatien Bahuaud F3 119
Donauland B4 259
Donaupoint C4 260
Donnafugata E2 187
Donnersdorf E5 250
Donnerskirchen C5 259
Donnici F4 184
Donostia-San Sebastian C4 190
Donum D4 299
Doosberg F5 236
Dorado, El B5 311
Dorgo Disznókő F3 268
Dorner B6 262
Dornier E3 371
Dorsheim A5 242
Dos Cabezas Wineworks F2 312
Dos d'âne, le A2 61
Dos Victorias E5 195
Dotto, del E6 301
Doué-la-Fontaine C5 118
Dougos B3 283
Doukkala G1 287
Douloufakis E4 283
Douro Superior E6 219
Douvaine A5 151
Down St Mary G3 253
Dr Konstantin Frank B2 320
Dr Stephens B3 301
Drachenstein F4 235
Drăgăşani D3 277
Dragon Seal E3 372
Dráma A4 283
Drayton's Family D4 357
Dresden D5 225
Dressoles, les G3 61
Dropi F4 284
Dromana D4 352
Drouhin, Dom E4 316
Dry Creek D4 296
Dry Creek Valley C3 296
Dry River B5 361
Drylands F3 362
Dubois F4 123
Dubreuil, Clos D3 105
Duca di Salaparuta E3 187
Duché d'Uzès D5 153
Duck Pond F4 316
Duck Walk E5 320
Duckhorn B3 301
Duclaux, Dom E2 139
Ducs, Clos des E5 61
Due Palme B5 185
Due Terre, le C2 173
Dulcinea dos Santos Ferreira F2 212
Dumol E6 296
Dunajska Streda G4 270
Duncan Peak C3 294
Dundee Hills Vineyard E4 316
Dunedin E4 358
Dunham Cellars E3 319
Dunkirk B1 320
Dunn A3 301
Dunnigan Hills A2 293
Dupasquier, Dom C4 151
Durango F3 312
Duras C4 115
Durbach E2 248
Durban E3 141
Durban, Dom de D5 139
Durbanville F2 366
Durbanville Hills F2 366
Duresses, les E2 61
Duriense B5 210
Durney F3 307
Dürnstein B3 259, B6 260
Durots, les G3 61
Durrell Vineyard D3 299
Durrës F4 273
Durtal A5 118
Dusi Vineyard B2 309
Dusóczky F3 268
Düsseldorf D2 225
Dutch Henry B2 301
Dutton Goldfield F5 296
Duxoup C4 296
Dve Mogili A4 275
Dveripax A4 271
Dyer Wine B2 301
Dynasty E4 372

Eaglepoint C2 294
East Coast F6 355
East Taratahi C5 358
Eastern Peake C2 352
Eastern Switzerland E4 255
Eben D2 263
Ebenezer C5 342
Eberle B2 309
Ebersberg E3 241
Ebritzstein C5 262
Echaille D2 60
Échanges, aux E3 66
ez Echards G4 61
Echeverria E4 329
Echézeaux du Dessus E5 65
Echézeaux, aux E5 66
Echézeaux, les E2 66
Echigo E5 374
Echo Canyon Winery D2 312
Echo, Clos de l' F3 122
Echoppes, les A2 101
Echuca F2 337, A3 352
Ecole No 41, l' E2 319
Economou F5 283
Écu, à l' B5 62
Ecu, Dom de l' E3 119
Ecueil B3 81
Ecussaux, les E2 61
Edelberg B2 233
Edelmann F4 236
Edelwein E6 374
Eden Valley E5 336, D5 344, E5 342
Eden Valley Wines E6 344
Edenkoben F4 244
Edesheim F4 244
Edi Simčič D3 173
Edirne A3 285
Edmeades B2 294
Edna Valley C2 309
Edna Valley Vineyards C2 309
Edwards Wines D5 341
Efrat F4 286
Egelsee D5 262
Eger D4 267
Eggenburg A4 259
Egio C2 283, E3 284
Eglantine E5 253
Église, Clos de l' E4 105
Eglise, Clos l' D4 107
Eglise, Dom de l' D4 107
Egna (Neumarkt) E5 169
Eguisheim E4 127, F5 128
Egypt G4 286
Ehrenberg E5, E6 234
Ehrenhausen F4 259
Ehrenstetten G1 248
Eibelstadt F4 250
Eichberg, *Alsace* F5 128
Eichberg, *Austria* B4 263
Eichberg, *Eltville* E1 237
Eichbühell G2 263
Eichelberg A3 263
Eichhoffen B4 127
Eikendal F2 371
Eisenberg E5 259
Eisenheim E4 250
Eisenstadt C5 259, E1 264
Eisfeld F1 263
Eitelsbach B4 234
El Paso E3 312
Elazig C6 285
Elba C1 175
Elbasan F4 273
Elciego B1, G6 199
Elderton D5 342
Eldredge F4 345
Elena Walch E5 169
Elgin G2 366
Elian da Ros A2 113
Elim G3 366
Elisenberg G4 232
Elizabeth B3 294
Elk Cove D4 316
Elk Grove C4 311
Elkhovo C4 275
Ella Valley F4 286
Ellergrub D2 233
Ellerstadt E4 244
Elliston A2 307
Elmira B3 320
Elne C5 145
Előhegy D4, G3 268
Eloro G5 187
Elsarn-im Strassertal A4 263
Elsenburg C2 371
Elsheim D2 240
Elster F2 246
Eltville am Rhein D4 235, G3 237
Elyse E4 301
Embrazées, les C5 59
Emeringes B4 73, B4 74
Emerlingtal C6 262
Emery E6 283
Emilio Moro D3 196
Empordà-Costa Brava D6 190
Enate E5 201
Encastell, l' C5 204
Enclos, l' E6 91, D4 92
Encostas de Aire C4 210
Endingen F1 248
Engabrunn C5 263
Engelgrube D4, E4 230
Engelmannsberg F6 236
Engelsberg B5 241
Enkirch E5 227, C2 233
Enkirchen Zeppwingert C2 233
Enrico Spagnolli E4 168
Enseignères, les G3 60
Ensenada E1 312
Entraigues-sur-Sorgues G3 139
Entre Arve et Lac G1 255, F2 256
Entre Arve et Rhône G1 255, G2 256
Entre Deux-Velles, les D4 67
Entre-Deux Mers F4 83, C2 99
Eos B2 309
Epaisse, l' C1 122
Epanomi A3 283
Epenotes, les D2 62
Épernay D3 81
Epesses D4 256
Epinottes, les E3 77
Époitures, les E1 67
Erasmus, Clos C4 204
Erath E4 316
Erbach F2 237
Erbaluce di Caluso C3 159
Erdőbénye E3 268
Erdőhorváti D4 268
Erdschüssl G2 263
Erfurt D4 225
Ergot, en E6 66
Érigné D4 120
Erlabrunn E3 250
Erlenbach D4 248
Ermelinda Freitas D4 214
Ermita, l' C4 204
Ernie Els F2 371
Errázuriz A5 326
Ersingen D3 248
Escandil, Clos de l' B2 141
Escarpment Vineyard C5 361
Escausses, Dom d' B6 113
Eschen Vineyard B5 311
Escherndorf F4 250
Escondido Valley E4 312
Escourche, l' F3 148
Escourrou, Dom B6 140
Esk Valley A5 360
Espinho F4 218
Essarts, les C6 59, G1 60
Essingen F4 244
Est! Est!! Est!!! D3 175, D3 183
Estancia Piedra E5 195
Este B5 331
Estella A2 200
Esterlina B2 294
Estoril D1 214
Estournelles St-Jacques D1 67
Estremadura C3 210
Estremoz A5 215
Esvres B1 119
Ételois, aux E6 66
Etna E5 187
Etoile, l', *Jura* G1 150
Etoile, l', *Vouvray* E4 123
Etréchy G3 81
Etude D5 299, G5 301
Etxegaraya, Dom E6 112
Etyek E3 267
Etyek-Buda E3 267
Euchariusberg A2, A5 229
Eugene E2 315
Eugenio Collavini D2 173
Europvin Falset D4 204
Evans & Tate D5 341
Evans Family C5 357
Evesham Wood F4 316
Evharis C3 283
Évocelles, les D2 67
Evois, les D3 122
Évora B4 215
Eyguets, les E2 133
Eyrie E4 316

Faber B4 339
Fabre Montmayou B4 331
Fábregas F5 201
Façonnières, les E4 66
Fair Play B6 311
Fairendes, les C5 59
Fairhall G3 362
Fairview B3 371
Faiveley, Dom C5 68
Falchini E1 179
Falerio dei Colli Ascolani C5 175
Falerno del Massico D2 184
Falesco D4 183
Fălești E1 278
Falkenberg B4 230
Falkenstein A5 259
Falkensteiner Hofberg A4 229
Falklay B2 233
Fall Creek Vineyards E4 312
Falletto F6 165
Falset D5 204
Familia Zuccardi B5 331
Famines, les G4 61
Fannuchi E5 296
Fantaxometocho E4 283
Far Niente B4 304
Fara C4 159
Fargues F4 103
Fariña E5 195
Faro, *Portugal* F4 210
Faro, *Sicily* D6 187
Fassati C4 182
Fasset D3 163
Fatascià E3 187
Fattoria Basciano A5 179
Fattoria dei Barbi C5 181
Fattoria del Cerro D5 182
Faubard, Clos B3 59
Faubourg de Bouze D4 62
Faucha D6 262
Faugères C5 142
Fawley F5 253
Fay Vineyard F4 305
Faye-d'Anjou G4 120
Fazio Wines E2 187
Féchy E3 256
Feguine, Clos de la C4 62
Fehring F4 259
Félines-Jourdan, Dom D2 142
Felline C5 185
Fels, *Austria* B4 259
Fels, *Saar* B1 229
Felsenberg F6 242
Felseneck E4 243
Felsenkopf F3 230
Felsensteyer F2 243
Felsina G5 179
Felton Road F5 363
Fenestra A3 307
Fergusson B4 354
Ferme Blanche, la D6 146
Fermoy D5 341
Fernandez de Piérola A2 199
Fernando Remirez de Ganuza F5 199
Ferngrove E5 339
Ferrara E3 167
Ferrari C5 168
Ferrari-Carano C4 296
Ferreiro, Do C4 194
Ferrer-Ribière, Dom C4 145
Ferret, JA C5 71
Ferruccio Deiana D4 188
Fertőszentmiklós E2 267
Fess Parker E4 309
Festa B5 275
Fetters Hot Springs C3 299
Fetzer C4 294
Fetzer Five Rivers A2 309
Feusselottes, les E2 66
Fèves, les C5 62
Feydieu F5 97
Fiano di Avellino D3 184
Fichots, les B3 63
Fiddlehead F3 309
Fiddletown C5 311
Fiefs Vendéens D1 53
Fiegl E4 173
Field Stone D5 296
Fier F4 273
Fiésole A3 179
Fiètres, les C3 63
Fife B3 294
Figline Valdarno C5 179
Filiatrá G2 284
Filigare, le E3 179
Filipa Pato F2 212
Fillaboa D5 194
Filliatreau, Dom F4 121
Fils de Charles Trosset, les C5 151
Filzen, *Piesport* A1 231
Filzen, *Saar* B2 229
Finca Allende F4 199
Finca el Retiro C5 331
Finca Flichman B5 331
Finca la Anita B4 331
Finca Sophenia C3 331
Finca Valpiedra B1 199
Findling D4 241
Finger Lakes B2 320
Fiore dei Liberi D2 173
Fiorita, la, *Montalcino* C5 181
Fiorita, la, *Umbria* B4 183
Firenze B3 175, A3 179
Firesteed F4 316
Firestone E3 309
Firvida F1 218
Fixin C6 55, E4 67
Flagstone G2 371
Flam F4 286
Flat Creek Estate F4 312
Flatrock Cellars G4 321
Flechas de los Andes D3 331
Flèche, la A5 118
Flein D4 248
Flenanou E3 284
Fleur-de-Gay, la D5 107
Fleurie F5 55, C4 73, C5 74
Fleurières, les F6 64
Fleys D6 77
Florac E3 83
Flora Springs C3 301
Florida D5 291
Floridène, Clos F1 99
Florimont F1 129
Florita F5 345
Flörsheim-Dalsheim F3 240
Flowers E3 296
Focşani C5 277
Fóggia C3 184
Folatières, les F4 60
Foley F3 309
Folie à Deux B3 301
Folie, la D4 123
Foligno C6 183
Fölliger Wald und Weide F1 264
Fondemens, les E4 67
Fondis, les D1 122
Fondo Antico E2 187
Fondrèche, Dom de D4 137
Fongeant A4 133
Fonseca Internacional Vinhos, J M da E3 214
Font Caude, Dom B1 143
Font de Michelle F2 139
Font du Loup, Dom E2 139
Fontaine de Vosne, la F3 65
Fontaine Sot G2 60
Fontanel, Dom B3 145
Fontanile E4 165
Fontedicto, Dom D6 142
Fonteny D1 67
Fontevraud-l'Abbaye C5 118
Fontfroide C3 141
Fonti, le E2 179
Fontodi D3 179
Font-Sane, Dom C5 139
Fonty's Pool E4 339
Foote, EB A3 315
Foppiano D5 296
Foradori A5 168, G4 169
Forbes D3 337
Força Réal, Dom B3 145
Forcine, la D1 122
Forest Grove C2 315, D4 316
Forest Hill E6, F5 339
Forester Estate C6 341
Forêts, les, *Chablis* F3 77
Forêts, les, *Nuits-St-Georges* E5 64
Forges, Dom des F1 120
Forges, les F2 61
Foris G2 315
Forli F4 167, A5 175
Forman C4 301
Forrás G3 268
Forrest Estate G2 362
Forrester F2 371
Forst an der Weinstrasse E2 246
Forst, *Nahe* C4 243
Forst, *Pfalz* E4 244
Försterlay C5 232
Fort, Dom le C5 140
Fortino D3 307
Forts de Latour, les D4, F4, F5 91, E3 E4 92
Fortuna, la E4 329
Fossacolle C4 181
Fossati D3 165
Fosses, les E2 61
Foucault Frères F3 121
Fouchères, les E2 66
Fougeray, le D4 123
Fougueyrolles B4 115
Foujouin D4 123
Foulot, en A2 59
Foulot, le D4 62
Foundry, The F1 371
Four Mile Creek F5 321
Fourchaume, la B3 77
Fourches, aux C2 63
Fourneaux, aux C2 63
Fourneaux, les, *Chablis* D6 77
Fourneaux, les, *Santenay* A2 59
Fournereaux, aux E3 61
Fournier, O, *Argentina* E3 331
Fournier, O, *Ribera del Duero* D3 196
Fournières, les C3 63
Fourtet, Clos E4 109
Fox Creek F4 346
Fox Run B3 320
Foxen Vineyard E3 309
Fraine, la B4 71
Fraisse, Dom du D5 142
Framersheim E3 240
Framingham G2 362
Francemont C5 59
Franche-Comté A5, B5 153
Francia F6 165
Franciacorta C6 159, D1 167
Francis Coppola C4 296
Francis Mahoney D5 299, G5 301
Francisca F3 303
Franco Pacenti B5 181
François Chidaine F5 123
François Lumpp, Dom D6 68
François Pinon E4 123
Frangou C3 283
Frangy B4 151
Frank Family B2 301
Franken E3 225
Frankenthal F1 235
Frankland Estate E5 339
Frankland River E5 339
Franschhoek D6 371
Franschhoek Valley F2 366, D5 371
Franschhoek Vineyards D6 371
Franz Haas E6 169
Frascati F3 175
Fraser Valley G4 315
Frauengärten A5 260
Frauengrund F1 263
Frauenkirchen E4 264
Frauenweingarten B6 260, B1 261
Fraupoint B2 261
Frechau D1 263
Frédéric Burrier C5 71
Frédéric Lornet E3 150
Fredericksburg E5 312
Freedom Hill Vineyard F4 316
Freemark Abbey B3 301
Freestone Hill Vineyard F4 296
Frégate, Dom de F2 148
Freiburg F1 248
Freinsheim D4 244
Freisa d'Asti D3 159
Freisa di Chieri D3 159
Freixenet, *Cataluña* D4 203
Freixenet, *Mexico* G4 312
Frelonnerie, la F3 123
Fremantle B4 339
Fremières, les E3, E4 66
Fremiers, les F5 61
Frémiets F5 61
Fremont C3 293
French Hill C6 311
Frères Couillard F3 119
Fresno D4 293
Féterive C5 151
Freundstück E2 246
Frey A3 294
Freycinet F6 355
Fribourg F2 255
Frick C4 296
Frickenhausen F4 250
Friedelsheim E4 244
Frionnes, les D3 60
Fritz C4 296
Friuli Aquileia C6 167
Friuli Grave C5 167
Friuli Isonzo C6 167, E2 173
Friuli Latisana C5 167
Froehn F3 129
Frog's Leap F3 303
Froichots, les E5 66
Frome Valley F4 253
Fromm G2 362
Fronhof C2 246
Fronsac E4 83, C5 104
Frontignan D3 143
Fruitière Vinicole d'Arbois E3 150
Fruška Gora C5 273
Frutos Villar E5 195
Fruvimed D5 277
Fryer's Cove C1 366
Fuchs E2 229
Fuchsberg F5 235
Fuchsmantel D2 246
Fuées, les E3 66
Fuenmayor B1 199
Fuentecén D4 196
Fuentespina D4 196
Fuerteventura F4 193
Fuissé F5 55, F2 70, C5 71
Fukuoka F3 374
Fuligni B5 181
Fully G6 256
Funchal G3 223
Fundação Eugénio de Almeida B5 215
Furano D6 374
Furstentum F3 129
Furth-bei Göttweig F1 263
Fyé C5 77

Gabarinza E4 264
Gabbas B4 188
Gabrielli A3 294
Gabriel's Paddock C5 357
Gadais Père & Fils F2 119
Gageac-et-Rouillac B5 115
Gaia Hatzidakis Santo Wines F4 283
Gaia, *Barbaresco* C4 163
Gaia, *Peleponnese* E4 284
Gainey Vineyard, The F4 309
Gaisberg, *Kamptal* B4 263
Gaisberg, *Kremstal* E5 262, B2 261
Gaisböhl G2 246
Gaispfad D2 233
Galah B4 348
Galambos F3 268
Galante F3 307
Galardi D2 184
Galatás F4 284
Galatin, Dom le E3 148
Galatina C6 185
Galegas D5 194
Galgenberg B4 263
Galil Mountain D5 286
Galilee D5 286
Galippe, la G6 122
Galiziberg B1 261
Gallina C4 163
Gallo d'Alba C5 165
Gallo Family Vineyards D5 296
Galuches, les D2 122
Gamaires, les F3 66
Gamay E3 60
Gamay, sur E3 60
Gambellara D3 167, C6 171
Gamets, les E2 61
Gamlitz F3 259
Gamot, Clos de A4 113
Gancia D4 165
Gänserndorf B5 259
Gansu B4 372
Gapstead B6 352
Garanza E4 195
Garbutt-Parafada E5 165

Garda D2 167, B6, C5 170, C3 171
Garda Classico B4 170
Gardière, la C1 122
Gardies, Dom A3 145
Gardony F1 268
Garenne ou sur la Garenne, la F4 60
Garenne, Clos de la F4 60
Gargaliani G2 284
Gargiulo A5 304
Gargouillot, en G3 61
Garlands E6 339
Garrigues, Dom des F6 138
Gartchen B5 230
Garti C6 262
Gärtling C6 262
Gary Farrell E4 296
Gary's Vineyard F4 307
Gastouni F2 284
Gat, Clos de F4 286
Gattera D4 165
Gattinara C3 159
Gau-Algesheim C2 240
Gau-Bickelheim D2 240
Gau-Bischofsheim D3 240
Gauby, Dom B3 145
Gaudichots ou la Tâche, les E4 65
Gaudichots, les E4 65
Gaudrelle, la D3 123
Gaujal D1 143
Gaules B5 153
Gau-Odernheim E3 240
Gautney, le Clos E3 61
Gavà E5 203
Gavarini F5 165
Gavi D4 159
Gavoty, Dom C2 147
Gawler E5 336
Gazeau-Montrasi D5 71
Gaziantep C5 285
Gebling D1 263
Gebling, im D2 263
Gedersdorf B4 259, D3 263
Geelong G2 337, D3 352
Gehrn E3 237
Geierslay C6 230
Geisberg F4 129
Geisenheim D3, G6 235, G1 236
Gembrook Hill D5 354
Gemtree E4 346
Genaivrières, aux F3 65
Genavrières, les E5 66
Genet, Clos B2 59
Genêt, en C6 62
Geneva A3 320
Genève G1 255, F2 256
Genevrières Dessous, les G6 60
Genevrières Dessus, les F6 60
Genevrières et le Suchot, les C3 63
Génova E4 159
Gentilini C1 283
Geoff Merrill D5 346
Geoff Weaver B5 348
Geographe D4 339
Georgakopoulos Estate B3 283
Georgas C3 283
Georges Duboeuf C6 74
Georgia C5 291
Gérard Charvet, Dom C6 74
Gérard Mouton, Dom E5 68
Gérard Parize, Dom D6 68
Gerla, la B5 181
Gerovassiliou B3 283
Gerümpel E2 246
Getariako Txakolina D4 190
Gevegelija-Valandovo F6 273
Gevrey-Chambertin C6 55, E1 67, E2 67
Geyser Peak C4 296
Gharb G2 287
Ghemme C4 159
Ghiga Paglieri D3 163
Ghioroc C2 277
Giachini D4 165
Giaconda A6 352
Giacosa E3 163
Giant Steps C5 354
Gibassier, les E4 67
Gibbston F4 363
Gibbston Valley F4 363
Gibraltar G2 190
Gien A5 119
Gigondas C3 137, C5 139
Gigotte, la F4 61
Gilbert E6 339
Gillmore Estate G3 329
Gimblett Gravels B4 360
Gimileo F3 199
Gimmeldingen E4 244
Gimno F4 284
Gineste, Dom C6 113
Ginestra F5 165
Gioia del Colle B4 185
Gippsland G3 337
Girardières, les E4 123
Girolamo Dorigo D1 173
Girolate A3 99
Gisborne B6 358
Giuseppe Calò C6 186
Givry D5 55, D6 68
Gizeux B6 118
Gjirokastër G4 273
Gladstone C5 358
Gladstone Vineyard A6 361
Glaetzer E4 342
Glen Carlou C3 371
Glen Ellen B2 299
Glenelly D3 371
Glenguin C4 357
Glenora B3 320
Glénouze C5 118
Glenrowan F2, F3 337, A5 352
Glinavos B2 283
Glöck D5 241
Gloeckelberg G5 129
Gloggnitz D4 259
Gloria Ferrer D3 299
Glyndwr F3 253
Gnekow D4 311
Gobelsberger Haide C3 263
Gobelsburg C3 263
Gocklingen F3 244
Godeaux, les B2 63
Golan Heights D5 286
Goldatzel E2, F2 236
Goldbächel E2 246
Goldberg D6 262
Goldberg Danzern E5 262
Goldberg, *Burgenland* E4 264
Goldberg, *Rheingau* E3 236
Goldberg, *Saar* C1 229
Goldbühel G2 263
Goldendale C4 315
Goldene Luft D5 241
Goldeneye C2 294
Goldert E4 128
Goldgrube C1 233
Goldschatz G4 232
Goldtröpfchen B4, B5 230
Goldwingert C4 232
Gollot, en B1 61
Golop E1 268
Gols C6 259
Gomera, la F2 193
Gönnheim E4 244
Gonzales F4 307
Goosecross D5 301
Görbe-Bakso G3 268
Gordon Brothers E6 318
Gorelli B5 181
Gorges de Narvaux, les F6 60
Goriška D3 173
Goriška Brda A1 273
Gorizia C6 167, E4 173
Gottardi F5 169
Gottesacker F5 237
Gottesfuss B3 229
Göttlesbrunn C5 259
Gottschelle F6 262
Götzenfels F3 243
Goubert, Dom les C4 139
Gouin, en E3 60
Goujonne, la C6 59, G1 60
Goulburn Valley F2 337, A4 352
Goulots, les D2 67
Goulotte, la D3 61
Gouménissa A3 283
Goundrey E6 339
Gourt de Mautens, Dom A4 139
Gouttes d'Or, les F1 61
Gouveia F5 212
Graach a.d. Mosel E5 232
Graben F6 232
Grace F5 374
Grace Family C3 301
Grace Vineyard B5 372
Gracia C6 329
Gradignan F3 83, C3 101
Gradisca d'Isonzo F3 173
Grado, El E6 201
Graeser B1 301
Gräfen E2 237
Grafenberg C3 230
Grafschafter Sonnenberg G3 232
Graham Beck F3 366, D5 371
Grain d'Orient A1 145
Grainhübel F2 246
Gralyn D5 341
Gramenon, Dom B3 137
Gramolere F5 165
Gramona D4 203
Grampians G1 337, C1 352
Gran Canaria F3 193
Gran Clos D4 204
Granada G3 190
Grand Clos Rousseau A2 59
Grand Crès, Dom du C2 141
Grand Mayne, Dom du C4 115
Grand Mont C3 122
Grand Poujeaux F4 95
Grande Borne, la C4 59
Grande Côte, la B3 125
Grande Montagne, la B6, C5 59, F1 60
Grande Provence D6 371
Grande Rue, la E4 65
Grande-Motte, la C5 143
Grandes Bastes, les D4 123
Grandes Plages, les A5 133
Grandes Ruchottes C5 59
Grandes Vignes, les E2 61
Grandmaison, Dom de E4 101
Grands Champs, les, *Puligny-Montrachet* G4 60
Grands Champs, les, *Volnay* F4 61
Grands Charrons, les F1 61
Grands Clos, les C5 59
Grands Devers, Dom des B3 137
Grands Echézeaux, les E5 65
Grands Epenots, les C1 62
Grands Liards, aux B1 63
Grands Murs, les E2 66
Grands Picotins C1 63
Grands Poisots, les G5 61
Grands Terres, les D5 59
Grands Vignes, les E4 64
Grands-Champs, les E2 61
Grandview E4 318
Grange de Quatre Sous, la A3 141
Grange des Pères, Dom de la B2 143
Grangehurst F2 371
Grangeneuve, Dom de B2 137
Granger B5 315, D3 318
Granite Belt B5 337
Granite Springs B6 311
Granja, la E4 199
Granja-Amareleja C6 215
Granoupiac, Dom de C1 143
Grant Burge E4 342
Grants Pass G2 315
Grape Wine Research Institute D6 374
Grassa, Dom C2 113
Grasweg G5 129
Gratallops C4 204
Gratien et Meyer E3 121
Grattamacco B4 177
Graubünden F5 255
Grauves F3 81
Gravains, aux B2 63
Graves F3 83, D6 98
Gravières, les C4 59
Gravillas, Clos du A3 141
Gravina B3 185
Gravitas G1 362
Gravner D4 173
Gray Monk E6 315
Graz E3 259
Great Southern F5 339
Grécaux, Dom des B2 143
Greco di Bianco G4 184
Greco di Tufo D3 184
Greek Wine Cellars C3 283
Green & Red B5 301
Green Valley F6 341
Greenfield F4 307
Greenock C4 342
Greenock Creek D3 342
Greenwood Ridge B2 294
Gréffieux, les C4 135
Grendel, de F2 366
Grenouilles D4 77
Greppone Mazzi C5 181
Grès de Montpellier B4, C2 143
Gresham C3 315
Grésy-sur-l'Isère C5 151
Greta B5 357
Greve in Chianti D3 179
Grèves, les C4 62, C4 63
Grèves, sur les C4 62
Grevilly A3 70
Grezzana B3 171
Grgich Hills G3 303
Griffith E3 337
Grignolino d'Asti C4 161
Grignolino del Monferrato Casalese D3 159, A4 161
Grille, la F3 122
Grillenparz E6 262
Grimsby F3 321
Grinzane Cavour C6 165
Grinzing B5 259
Griotte-Chambertin E6 66
Groenekloof F1 366
Gróf Degenfeld G3 268
Groot Constantia E5 369
Groote Post F1 366
Gros des Vignes, le B4 135
Gros Noré, Dom du E3 148
Gros Plant du Pays Nantais D1 53
Groseilles, les E3 66
Groslée C4 151
Gross Gebirg F1 263
Gross-Bottwar D4 248
Grosser Hengelberg D3 230
Grosser Herrgott B6, C6 230
Grosset G5 345
Grosset Gaia F5 345
Grosset Polish Hill F5 345
Grosset Watervale F5 345
Grosseto C2 175
Grossfeld E3 264
Grossheubach F1 250
Grosshöflein C5 259
Grosskarlbach D4 244
Grosslangheim E4 250
Grossostheim E1 250
Groth A5 304
Grove Hill B4 348
Grove Mill G2 362
Grub B3 263
Gruenchers, les E3, E4 66
Gruet Winery D3 312
Grünstadt D4 244
Gruyaches, les G5 60
Guadalajara, *California* G3 312
Guadalajara, *Spain* E3 190
Guadalupe D1 312
Gualdo del Re E5 177
Gualtayary C3 331
Guanajuato G4 312
Guardiola, la E5 187
Gueberschwihr E4 127, E4 128
Guebwiller F3 127, D1 128
Guelbenzu D3 200
Guenoc Valley D6 294
Guerchère C5 59
Guerets, les C3 63
Guéripes, les E2 66
Guerrouane G2 287
Gués d'Amant, les D2 123
Guetottes A1 63
Guettes, aux A2 63
Gueulepines, les E2 67
Guffens-Heynen, Dom A3 71
Guglielmo C3 307
Guicciardini Strozzi E1 179
Guichen Bay C4 349
Guilhémas, Dom D6 112
Guilliams B2 301
Guirouilh, Clos E1 113
Gujan-Mestras F1 83
Guldental A5 242
Gulfi F5 187
Gülor B3 285
Gumiel de Hizán D4 196
Gumiel de Mercado D4 196
Gumpoldskirchen C5 259
Gundelsheim C4 248
Gundersheim F3 240
Gundheim F3 240
Gundlach-Bundschu C3 299
Guntersblum E4 240
Guntersiay C5 230
Guntramsdorf C5 259
Gurjaani G5 278
Gurrida E5 187
Gutenberg F3, G2 236
Guten-Hölle F2 243
Gutental C5 243
Gyopáros D4 268
Gyor D2 267

Haardt E4 244
Hacienda Araucano E4 329
Hacienda El Condor F4 329
Hacienda Monasterio D2 196
Hadersdorf am Kamp C4 263
Hadratstall Hohenäcker F6 262
Hadres A4 259
Hafner C5 296
Hagafen E5 301
Hahn F4 307
Hahndorf C5 348
Haid, auf der D6 262
Haideboden E4 264
Haie Martel, la G5 122
Hainburg C6 259
Haindorf B3 263
Hajós F3 267
Hajós-Baja F3 267
Halandritsa E3 284
Halbjoch E2 264
Halbturn C6 259
Halewood 1 C3 277
Halewood 2 C4 277
Halewood 3 D4 277
Halewood 4 D4 277
Halewood 5 C4 277
Halfpenny Green E4 253
Hall C3 301
Hallcrest C2 307
Hallebühl E4 264
Hallgarten E5 236
Haltingen G1 248
Hambach E4 244
Hamburg B1 320
Hameau de Blagny F4 60
Hamelin Bay E3 339
Hames Valley D4 293
Hamilton B5 358
Hamilton Russell G3 366
Hammelburg D3 250
Hammerstein D2 234
Hampton Bays C6, E5 320
Hamptons, The E6 320
Handley B2 294
Hanging Rock C3 352
Haná E4 283
Hanlin Hill E4 345
Hanna F5 296
Hannersdorf E5 259
Hans F2 362
Hansenberg F2 236
Hanzell C3 299
Happs C6 341
Haras de Pirque B6 329
Hardy's Tintara E4 346
Harewood F5 339
Harlaftis C3 283, F4 284
Harlan B4 304
Haro D4 190, A6 198, F3 199
Harrison C5 301
Harrison Hill Vineyard D3 318
Harsovo D2 275
Hart D1 312
Hartberg C2 260
Hartenberg D2 371
Hartford Family F4 296
Hartwell G4 305
Haschen D3 230
Hasel B5 263
Haselgrove F5 346
Haseln B3 263
Hasensprung F3, G2 236
Haskovo C4 275
Hassel F1 237
Hastings River C6 337
Hastings, *Australia* D4 352
Hastings, *New Zealand* C6 358, C4 360
Hatalos F3 268
Hâtes, les B3 59
Hatschbourg F4 128
Hattenheim F6 236
Hattstatt E4 127, F4 128
Hatzi A2 283
Hatzimichalis C3 283
Haugsdorf A4 259
Hauner D5 187
Hausbergen C5 262
Hauserer, Clos F6 128
Haussatz F1 264
Haut Cousse, le D4 123
Haut Lieu, le E3 123
Haute Bégude, Dom C6 140
Haute Perche, Dom de D4 120
Haute-Combe, Clos de A5 74
Haute-Févrie, Dom de la G3 119
Hautes Cances, Dom les A3 139
Hautes Maizières F5 65
Hautes Noelles, Dom des E3 119
Hautés, les E1 61
Hautes-Corbières D2 141
Hauteville-Lompnès B4 151
Haut-Pécharmant, Dom du B5 115
Haut-Peyraguey, Clos F2 103
Haut-Poitou D2 53
Hauts Beaux Monts, les E4 65
Hauts Brins, les E4 61
Hauts Champs, les C3 122
Hauts de Caillevel, les B5 115
Hauts Doix, les E2 66
Hauts Jarrons B1 63
Hauts Marconnets, les B6 62
Hauts Poirets, les E6 64
Hauts Pruliers, les E6 64
Haut-Santenay B2 59
Haut-Valais E3 257
Hauvette, Dom A3 146
Havana Hills F2 366
Havelock North C5 360
Havens E5 301
Hay Shed Hill D5 341
Hayashi No-en F5 374
Hayastan (Armenia) G5 278
Haye-Fouassière, la F3 119
Hazendal D1 371
Hazlitt 1852 B3 320
HDV Wines F6 301
Healdsburg D5 296
Healesville G2 337, C4 352, B5 354
Heart of England E4 253
Heartland Wines B6 349
Heathcote F2 337, B3 352
Heathcote Estate B3 352
Heathcote II B3 352
Heathcote Winery B3 352
Heathvale D6 344
Hebei B5 372
Hecker Pass D3 307
Hedges A3 315
Hedges at Red Mountain E5 318
Heggies D5 344
Heidelberg C3 248
Heilbronn D4 248
Heiligenbaum E4 241
Heiligenberg D6 236, F1 237
Heiligenstein B3 263
Heimberg F6 242
Heimbourg E1 129
Heissenstein D1 128
Heitz Wine Cellars C4 301
Heizenleithen C3 260
Helan B5 372
Held E3 230
Helderberg F2 371
Helenenkloster G4 232
Helios, Dom E4 284
Heller Estate F3 307
Helvécia F4 267
Hendelberg D6 236
Hendry F5 301
Hengst F6 128
Henri Bonneau, Dom E2 139
Henri Bourgeois, Dom B3 125
Henri et Paul Jacqueson B6 68
Henri, Clos G1 362
Henriques & Henriques G2 223
Henry Estate F2 315
Henry of Pelham G4 321
Henry, Dom C3 143
Henry's Drive B5 349
Henschke C6 344
Henschke Lenswood B5 348
Henty G1 337, D1 352
Heppenheim F3 240
Heptures, les D1 61
Herbues, aux, *Gevrey-Chambertin* D3 67
Herbues, aux, *Nuits-St-Georges* F2 65
Herbues, les F3 66
Herbuottes, les E5 66
Hercegkút D5 268
Herdade do Esporão B5 215
Herdade do Mouchão B4 215
Herdade dos Coelheiros A5 215
Herder G5 315
Heritage, *Australia* D4 342
Heritage, *Lebanon* C5 286
Héritiers du Comte Lafon, Dom des E1 70
Hermann J Wiemer B3 320
Hermannsberg G1 243
Hermannshöhle G1 243
Hermanos Sastre D4 196
Hermitage, Dom de l' D4 148
Hermite, l' B4 135
Hermosillo E2 312
Heron Hill B2 320
Herrenberg, *Bernkastel* C4 232, C2 233
Herrenberg, *Pfalz* B2 246
Herrenberg, *Piesport* A5, A6 230
Herrenberg, *Rheinhessen* G5 241
Herrenberg, *Ruwer* B3, B4, B5, C1, C3, C4 234
Herrenberg, *Saar* A4, B2, D3 229
Herrenberger C1, D2 229
Herrengarten F6, G6 241
Herrenmorgen B1 246
Herrentrost F1 263
Herrenweg F1 129
Herrgottsacker F2 246
Herrnbaumgarten A5 259
Herrnberg G6 239
Herrnsheim F3 240
Hervelets, les D4 67
Herxheim D4 244
Herzogenburg B4 259
Hess Collection Winery F4 301
Hessische Bergstrasse E3 225
Hessloch E3 240
Hétszőlő G4 268
Heuchelheim-Klingen G3 244
Heudürr A6 260
Hidden Valley Wines F3 371
Hierro, el F1 193
High Constantia E5 369
High Eden E4 344
High Valley C5 294
Highbank C5 350
Highdown G5 253
Highfield Estate G2 362
Hiliomodi F4 284
Hill of Grace C6 344
Hillcrest F2 315
Hillebrand Estates F5 321
Hillsboro C2 315, D4 316
Hillside F6 315
Hill-Smith Estate D5 344
Hillstowe C5 348
Hilltops E3 337
Himmelreich D4, E5, F6 232
Hinkelstein C4 243
Hinter der Burg B4 260
Hinterburg E1 129
Hintere Pointen F6 262
Hinterkirch D2 235
Hinterkirchen B4 260
Hinterseiber B4 260
Hintós F3 268
Hinzerling E4 318
Hipping D5 241
Hiroshima F4 374
Hirsch Vineyard E3 296
Hitzendorf E3 259
Hitzlay C5 234
Hlohovec G4 270
Hobart G5 355
Hochäcker C6 262
Hochbenn B1 246
Hochheim am Main D5 235, F4 239
Hochrain C3, C4 260
Hochrain Höhlgraben F1 263
Hochsatzen C6 262
Hochstadt F4 244
Hochstrasser B1 261
Hódmezővásárhely F4 267
Hofberger C3, D4 230
Hofgarten C4 243
Höflein C5 259
Hofmeister F5 239
Hofsatz E2 264
Hofstadt C4 263
Hofstatt B6, C5 262
Hogue E4 318
Hogyész F3 267
Höhe, auf der C6 262
Hoheburg G2 246
Hohenmorgen F2 246
Hohenrain F2 237
Hohen-Sülzen F3 240
Hohenwarth B4 259
Hoher Rain F1 263
Höhereck B6 260
Höhlgraben F1 263
Hokkaido Wine D5 374
Holdvölgy F2 268
Höll F4 243
Hölle, *Hochheim* G4, G6 239, F2 236
Hölle, *Rheinhessen* E5 241
Hölle, *Saar* B3 229
Höllenberg D2 235
Hollenburg F3 263
Hollenburgern F3 263
Hollerin B6 260
Hollick D5 350
Holloran E5 316
Homburg E2 250
Home Hill G5 355
Homme Mort, l' B3 77
Homme, l', *Hermitage* B5 135
Homme, l', *Loire* A6 118
Honeytree C4 357
Honig F3 303
Honigberg E3 232
Hood River C3 315
Hop Kiln E5 296
Hope Estate C5 357
Hopfengrund G2 263
Hóra G3 284
Horecker B2 229
Horgoš B5 273
Horitschon D5 259
Hornstein E1 264
Horrweiler D1 240
Horse Heaven Hills C5 315
Hortus, Dom de l' B3 143
Hosmer B3 320
Hospitalet, Dom de l' C4 141
Hosszúhegy D5 268
Hotel Palace do Buçaco F2 212
Houghton E4 339
Houghton Wines B4 339
Houillères, les G3 60
Houston E5 312
Howard Park F6 339, D5 341
Howell Mountain A3 301
Hradec Králové F3 270
Hrvatska (Croatia) B3 273
Hrvatsko Primorje B1 273

Huadong G5 372
Huapai B5 358
Hubert Lapierre, Dom D4 74
Hubertuslay C5 232
Hudson River B5 320
Hudson Vineyard D4 299, G5 301
Huelva G2 190
Huerta del Rey D5 196
Huet Champalou E3 123
Hugo E5 346
Hugues et Yves de Suremain, Dom C5 68
Huguet de Can Feixes D3 203
Hühnerberg F2 233
Huia F2 362
Huismes E3 122
Hunawihr D4 127, F4 129
Hund E6 262
Hungerford Hill C5 357
Hungriger Wolf B4 243
Hunt Country B2 320
Hunter D5 337
Hunter's F3 362
Huon Valley G5 355
Hurbanovo G4 270
Hurigny E3 70
Husch B2 294
Huş B5 277
Husseau F5 123
Hütthühel A6 262
Hütte C5 229
Hutweg C5 263
Hyatt Vineyards D3 318
Hyde Vineyard D5 299, G5 301

I Clivi D2 173
I Feudi di San Gregorio D3 184
I Tetti Roggieri C4 165
Ialoveni E1 278
Iaşi B5 277
Ickworth F6 253
Idaho B2 291
Idylle, Dom de l' C5 151
Ière, Clos d' C3 147
Igé D2 70
Iglésias D3 188
Ignaz Niedrist Josef Niedermayr D5 169
Ihringen F1 248
Ikeda F5 374
Ilarria, Dom E6 112
Ilbesheim F4 244
Île des Vergelesses B3 63
Île Margaux, Dom de l' A4 97
Île-Bouchard, l' G6 122
Illasi C4 171
Ille-sur-Têt B3 145
Illinois B4 291
Illkirch-Graffenstaden A6 127
Illmitz C5 259
Illzach G4 127
Ilsley E4 305
Imbach C6 262
Imereti G4 278
Imperia F3 159
Impflingen F4 244
Impruneta B3 179
Incisa in Val d'Arno C5 179
Inclassable, l' E3 87
Incontri E5 177
Independence F4 316
Indian Wells Vineyard B5 315
Indiana B5 291
Ingelheim C2 240
Ingersheim E4 127, F1 129
Ingoldby F4 346
Ingrandes B3 118
Ingrandes-de-Touraine D4 122
Innausen F1 263
Inneren Thalland, im D2 263
Inniskillin F6 321
Inurrieta B3 200
Inwood Estates Vineyard D3 312
Iona G2 366
Ione C5 311
Iphofen F4 250
Ippesheim F4 250
Ipsheim F5 250
Ipswich A6 337
Irancy B3 55, F4 75
Iron Horse F4 296
Ironstone Vinyards D6 311
Irsch F3 229
Irvine E5 344
Isabel Estate G2 362
Isabel Ferrando, Dom E1 139
Ischia D2 184
Isläcker E3 264
Ismael Arroyo D4 196
Ismailli G6 278
Isola e Olena E3 179
Israel D5 286
Istanbul B4 285
Istenhegy F2 268
Istituto Agrario Prov. San Michele all'Adige B5 168, G4 169
Istok E5 273
Istra B1 273
Istria Babadag D5 277
István Szepsy F2 268
Ithaca B3 320
Iulis, de C4 357
Ivanhoe D4 357
Ivesti C5 277
Iwanohara E5 374
Izéras E1 133
Izmayil E1 278
Izmir B3 285
Izsák E4 267
Izutsu F5 374

J D5 296
Jablanicko D3 273
Jachères F4 65
Jack Ass Hill Vineyard E4 296
Jackson C5 311
Jackson Estate G2 362
Jackson Triggs F5 321
Jackson-Triggs G6 315
Jacopo Banti F4 177
Jacques Dury B6 68
Jacques et Nathalie Sumaize A3 71
Jacques Puffeney E3 150
Jacques Tissot E3 150
Jacquines, les F3 65
Jaeger Inglewood C3 301
Jaén F3 190
Jahant C4 311
Jakončič D3 173
Jamesport E5 320
Jamestown E2 371
Jamiesons Run C5 350
Janasse, Dom de la E3 139
Jané Ventura E3 203
Janos Arvay G4 268
Jansz F5 355
Jardin de la France B2 153
Jardins de Babylone, les E1 113
Jarolières, les F5 61
Jarron, le B1 61
Jasper Hill B3 352
Jauerling C1 260
Jaume, Dom B3 137
Jaume Serra E4 203
Jean Daneel G3 366
Jean Douillard F3 119
Jean Leon D4 203
Jean Macle F2 150
Jean Manciat, Dom F2 70
Jean Rijckaert, *Burgundy* C3 70, D4 71
Jean Rijckaert, *Jura* E3 150
Jean, Clos D2 99
Jean-Baptiste Senat, Dom B1 141
Jean-Claude Brelière, Dom B6 68
Jean-Louis Denois, Dom D5 140
Jean-Marc Burgaud, Dom D4 74
Jeanneret F4 345
Jean-Pierre et Jean-François Quenard C4 151
Jeanraude D2 133
Jebsal, Clos E1 129
Jenke F4 342
Jennersdorf F4 259
Jepson C3 294
Jerez de la Frontera G2 190, B3 206
Jerez-Xérès-Sherry Manzanilla-Sanlúcar G2 190
Jeriko C3 294
Jermann E3 173
Jersey City C5 320
Jerusalem F5 286
Jeruzalem Ormož B6 271
Jessie's Grove D4 311
Jesuitenberg C2 229
Jesuitengarten, *Pfalz* E2 246
Jesuitengarten, *Rheingau* G2, G3, G4 236
Jesuitengarten, *Ruwer* D5 234
Jeunelotte, la F4 60
Jeunes Rois, les E3 67
Jidvei C3 277
Jilin A6 372
Jim Barry E4 345, D5 350
Jinan G4 372
Jingalla F6 339
Jo Pithon F2 120
Joan d'Anguera E3 204
Joan Raventós Rosell D4 203
Joannes Protner A4 271
João Portugal Ramos A5 215
Jobiot, Dom D6 68
Joching B4 260
Johanneshof F3 362
Johannisberg F2 236
Johannisbrünnchen F6 232
Johannserberg D3 260
Jois C5 259
Joliet, Dom de C5 113
Jolivet, Clos du D3 122
Jonchère, la C1 61
Joncier, Dom du F5 138
Jongieux C4 151
Jonkershoek Valley E3 371
Jonquières D3 139
Jordan, *California* D5 296
Jordan, *Eastern Mediterranean* F6 286
Jordan, *South Africa* E1 371
Jordanne, le Clos F4 321
Jory C2 307
José Maria da Fonseca Succs. E2 214
Josep Maria Fuentes D4 204
Joseph Phelps C4 301
Josephshöfer E5 232
Jota, la B4 301
Joubert-Tradauw F4 366
Jouènes, les E2 61
Jouères, les G4 61
Jougla, Dom des A4 141
Jouise E1 67
Journaux, les E3 67
Journoblot, en G2 60
Jouy-lès-Reims A2 81
Jöy, Dom de C2 113
Judd's Hill B4 301
Judean Hills F5 286
Juffer A1 231, G3 232
Juffer Sonnenuhr A1 231, G3 232
Juhnoslovenská G4 270
Juigné-sur-Loire D4 120
Julián Chivite D3 200
Juliénas F5 55, B4 73, A5 74
Julllié B4 73, A4 74
Jully-lès-Buxy G5 68
Jumilla F4 190
Jungfer E5 236
Juniper Estate D5 341
Jura E2 255
Jussy F2 256
Justice, la F2 67
Justin A1 309
Jutruots, les D2 66
Juvé y Camps D4 203
Juzna Morava E5 273

K Vintners E3 319
K1 by Geoff Hardy E4 348
Kaapzicht D1 371
Kaefferkopf E2 129
Kaesler D5 342
Kafels F2 243
Käferberg B2 263
Kagul E1 278
Kahlenberg D4 243
Kaiken B4 331
Kaiserberg A5 260
Kaiserstuhl F1 248
Kajárpéc E2 267
Kakheti G5 278
Kalamáta G3 284
Kalávrita E3 284
Kalbspflicht F3 237
Kalecik B5 285
Kalivia E3 284
Kalkofen, *Pfalz* A1 246
Kalkofen, *Wachau* D2 260
Kalleske C4 342
Kallstadt D4 244, A2 246
Kammer A1 231
Kammern B3 263
Kamptal B4 259, B2 263
Kandila F4 284
Kangarilla Road E5 346
Kangaroo Island F4 336
Kanonkop C3 371
Kanu E1 371
Kanzem B2 229
Kanzlerberg G5 129
Kapellchen C5 230
Kapellenpfad C4 243
Kapfenberg D3 259
Kappelrodeck E2 248
Karadoc E1 337
Karam C5 286
Kardinalsberg G5 232
Káristos C4 283
Karl Seppelt Grand Cru Estate F5 344
Karlovac B2 273
Karlovo B3 275
Karlsberg B5 229
Karlsruhe D3 248
Karlstadt E3 250
Karlštejn F2 270
Karly B5 311
Karnobat Sis B5 275
Karriview F5 339
Karthäuserhofberg B4 234
Kartli G5 278
Karydas A2 283
Kasel C4 234
Kassavàros E1 268
Kastri G4 284
Kathikas G3 285
Kathryn Kennedy C2 307
Katnook Estate C5 350
Katogi Averoff B2 283
Katsaros B3 283
Katsunuma F5 374
Kätzchen A6 230
Katzengraben F6 262
Katzenthal E4 127, E2 129
Kautz D4 311
Kauzenberg D4 243
Kavajë F4 273
Kavaklidere B4 285
Kawarau Estate F5 363
Kay Brothers E5 346
Kayra B3 285
Kaysersberg E2 129
Kecskemet E4 267
Kefallonia (Cephalonia) C1 283
Kehrnagel C5, D5 234
Keith Tulloch C4 357
Keizer F4 316
Kelcyre G4 273
Kellerberg B6 260
Kellerweingarten B5 260
Kellybrook C3 354
Kelowna E6 315
Kelseyville C5 294
Kemblefield B3 360
Ken Brown F4 309
Ken Wright Cellars E4 316
Kendall-Jackson E5 296
Kennewick B5 315, E6 318
Kentucky C5 291
Kenwood A2 299
Kérkira (Corfu) B1 283
Kerschbaum D6 262
Kertz G2 243
Kessler D1 128
Kesten A6 230
Kestrel E4 318
Kettle Valley F5 315
Kfifane B5 286
Khaskovo (Haskovo) C4 275
Kherson E2 278
Khvanchkara G4 278
Kiáto E4 284
Kičevo F5 273
Kickelskopf E4 243
Kidman, S A5 350
Kiedrich E2 237
Kientzheim D4 127, E2 129
Kiepersol Estates Vineyards & Winery E5 312
Kies F3 342
Kieselberg F2 246
Kiesling C6 262
Kilani G4 285
Kilikanoon F4 345
Kilingenberg E1 250
Kiliya E1 278
Killerby D4 339
Kilzberg F1 236
Kim Crawford C5 360
Kimberg B5 260
Kincsem E4 268
Kindzmarauli G5 278
King City G5 307
King Estate E2 315
King Valley F3 337, B5 352
Kingersheim G4 127
Kingston S E C4 349
Kingston, *Chile* C4 326
Kingston, *New York* B5 320
Kinheim C5 232
Kintzheim C4 127
Kiona Vineyards E5 318
Kiparissia G2 284
Király F3 268
Királyhegy D5 268
Kiralyudvar G3 268
Kirchberg de Ribeauvillé F4 129
Kirchberg, *Austria* B4 259, D3 264
Kirchberg, *Bernkastel* G4 232
Kirchberg, *Saar* B2 229
Kirchenpfad F5 235
Kirchenstück, *Pfalz* E2 246
Kirchenstück, *Rheingau* F4 239
Kirchheim D4 244
Kirchlay C6 232
Kirchplatte D3 241
Kirikkale B5 285
Kirklareli A4 285
Kirrihill Estates E4 345
Kirrweiler F4 244
Kirschböck B2 261, F6 262
Kirschheck F3 243
Kirşehir B5 285
Kir-yianni A2 283
Kiskoros F4 267
Kiskunhalas F4 267
Kissomlyo E2 267
Kistelek F4 267
Kistler F5 296
Kitakyūshū F3 374
Kitanoro F5 374
Kitterlé D1 128
Kittmannsberg B1 263
Kitzingen F4 250
Kizan F5 374
Klamm G1 243
Klaus, *Rheingau* G2 236
Klaus, *Wachau* A5 260
Kläuserweg G2 236
Kleedorf G2 263
Klein Constantia E5 369
Klein Karoo F4 366
Kleine Zalze E2 371
Kleinrivier G3 366
Kleinstein Satzen C5 263
Klimenti F4 284
Klinker Brick D4 311
Klipsun Vineyard E5 318
Klöch F4 259
Klos F4 273
Klosterberg, *Bernkastel* D3, E3 232, C1 233
Klosterberg, *Nahe* F2 243
Klosterberg, *Rheingau* E4 235, E4, F4 236, D2, E2 237
Klosterberg, *Saar* B3, E2 229
Klostergarten, *Piesport* F3, G3 230, A1 231
Klostergarten, *Rheinhessen* D4 241
Klosterlay F4 235
Klosterneuburg B5 259
Klostersatz B6 260
Klüsserath E2 230
Knappstein E4 345
Knetzgau D5 250
Knight Granite Hills C3 352
Knights Valley C6 296
Knjaževac D6 273
Kobánya G3 268
Kōbe F4 374
Kobern D6 227
Kobl D1 263
Koblenz C6 227
Kobleve E2 278
Kobyli G3 270
Kočani F6 273
Kocher-Jagst-Tauber C4 248
Kogl B6 271
Kögl E6 262
Kogl Langen-Hadinger F3 263
Kohfidisch E5 259
Kokopelli Winery E2 312
Kokotos C3 283, E4 284
Koktebel F3 278
Kolitzheim E4 250
Kollmitz B4 260
Kollmütz C4 260
Komárno G4 270
Kommlingen A3 229
Kongsgaard C2 301
Königin Victoriaberg G5 239
Königsberg C2, D2 233
Königsfels F6 242
Königswingert D2 246
Konstanz G4 248
Kontinentalna Hrvatska B3 273
Konz F4 227, A2 229
Konzelmann F5 321
Kooyong D4 352
Koporos F2 268
Korakochóri F2 284
Korbel E4 296
Korçë G4 273
Kórinthos E5 284
Košice G6 270
Koso Amselfeld E5 273
Kosovo E5 273
Kosta Browne F5 296
Kostheim E2 239
Kotovs'k E1 278
Kötsag G4 268
Kourtakis C3 283
Koútsi E4 284
Kovágó F3 268
Köverig C2 233
Köves F1 268
Kövesd G3 268
Köveshegy C6 268
Köwerich E3 230
Kozaracko B3 273
Krajina D6 273
Krajnc B6 271
Královsky Chlmec G6 270
Kramer D4 316
Krans, de F5 366
Kranzberg D5 241
Kras A1 273
Krasnodar F3 278
Krasohoria Lemesou G4 285
Kratovo F6 273
Kräuterhaus D1 233
Krems B3 259, A3 261, E1 263
Kremserl D6 262
Kremsleithen D6 262
Kremstal B3 259, A1 261, D1 263
Krettnach A5 229
Kreutles B1 261
Kreuz G5 241
Kreuzäcker E3 264
Kreuzberg, *Bernkastel* E1 233
Kreuzberg, *Wachau* B6 260
Kreuzschragen C6 262
Kreuzwertheim E2 250
Kreuzwingert B5 230
Krone D5 234
Kronenberg A2 246
Krötenpfuhl C5 243
Kröv C6 232
Krupina G4 270
Krustetten F2 263
Kruževac D5 273
Krym F2 278
Kserokambos E4 284
Kühberg D6 262
Kukes E4 273
Kuleto C5 301
Kumamoto Wine G3 374
Kumanovo E5 273
Kumeu B5 358
Kummersthal B6 260
Kunde B2 299
Kunság F4 267
Kupfergrube G1 243
Kupp B3, D1, D2, E2, G3 229
Kurfürstenberg D4 234
Kurzberg E4 264
Kutman Umurbey B3 285
Kutná Hora F2 270
Kútpatka E4 268
Kuzumaki E5 374
KWV B4 371
Kylemore D4 371
Kyneton F2 337, C3 352
Kydto F4 374
Kyperounda G4 285

La Horra D3 196
La Mancha F3 190
La Paz D4 324
Laballe, Dom de C2 113
Labarde D4 97
Labastida A6 198, F4 199
Laborie B4 371
Labourons, les B4 74
Labranche-Laffont, Dom D2 113
Labrousse C1 91
Lacrima di Morro d'Alba C6 175
Ladbroke Grove D5 350
Ladera B3 301
Ladoix D4 63
Ladoix-Serrigny D6 55, C5 63
Ladoucette, de C5 125
Laetitia D2 309
Lafare C5 139
Lafazanis F4 284
Laffont, Dom D2 113
Lafões B4 210
Lafond F3 309
Lafond-Roc-Epine, Dom F5 138
Lafran-Veyrolles, Dom E3 148
Lagar de Fornelos E4 194
Lageder F5 169
Lagier Meredith E4 301
Lagnieu B3 151
Lago di Corbara D4 175
Lagoa F4 210
Lagos F3 210
Lagrasse C2 141
Laguardia A1 199
Laguerre, Dom A2 145
Laguna C4 311
Lahr F2 248
Laibach C3 371
Laidière, Dom la F4 148
Lailey Vineyards F6 321
Laives (Leifers) D6 169
Lake Chalice F2 362
Lake Erie B1 320
Lake Oswego C3 315, D5 316
Lakeport C4 294
Lakes Entrance G3 337
Lakes Folly C5 357
Lakeview Cellars G4 321
Lakewood B3 320
Lalande-de-Pomerol E4 83, A3 107
Lalanne F5 201
Laliotis E4 284
Lamarque D5, E5 95
Lambardi B5 181
Lamberhurst G5 253
Lambert Bridge D4 296
Lambertuslay F3 232
Lamborn Family A3 301
Lambots, les E5 61
Lambourne G2 253
Lambrays, Clos des E4 66
Lambrusco di Sorbara E2 167
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro F2 167
Lambrusco Mantovano E2 167
Lambrusco Reggiano F2 167
Lambrusco Salamino di Santa Croce E2 167
Lamezia F4 184
Lamm B3 263
Lammershoek F2 366
Lamont B4 339
Lamonzie-St Martin B5 115
Lamoreaux Landing B3 320
Lan B1 199
Lancaster D5 296
Lancement B4 133
Lancié C4 73, D5 74
Landau F4 244
Lande, Dom de la C2 122
Lande, la C2 122
Landelia B4 331
Landersdorf D1 263
Landiras E6 98
Landmark A2 299
Landonne, la B5 133
Landreau, le F3 119
Landry, Clos C3 62
Land's End G3 366
Landskroon B3 371
Landstrass C4 263
Landwid F1 263
Lane Tanner D3 309
Lane, The C5 348
Langa de Duero E5 196
Langeais B6 118
Langenberg E5 237
Langenlois B4 259, B2 263
Langenlonsheim A5 242
Langenmorgen G2 246
Langenstück D4, E3, F4 237
Langhe E3 159, E3 161
Langhorne Creek E5 336
Langmeil D4 342
Langolsheim A6 127
Langon G4 83, F2 99
Langtry D6 294
Languedoc C2 143, A4 141
Languettes, les C4 63
Lantignié C3 73
Lanzarote F4 193
Lanzerac E3 371
Laona G4 285
Laona Akama G3 285
Laouque D3 148
Lapeyre, Clos E1 113
Lapeyre, Dom D6 112
Lapis F3 268
Laporte, Dom B4 145
Lapuebla de Labarca B1 199
Largillas D2 61
Largillière, en C1 62
Larkmead B2 301
Larnaca G5 285
Larose C5 329
Larredya, Dom de E1 113
Larrets, les E4 66
Larrey de Nampoillon, le C1 61
Las Compuertas B4 331
Las Heras A4 331
Las Vegas D2 312
Lastra a Signa A2 179
Latcham B6 311
Latera D3 183
Latina C1 184
Latour-de-France B3 145
Latresne A5 98
Latricières-Chambertin E5 66
Latzoi F2 284
Laubenheim A5 242
Laudamusberg D3, E4 230
Laudun D2 137, D5 138
Lauffen D4 248
Laulan, Dom de C4 115
Laumersheim D4 244
Launceston F5 355
Launching Place D6 354
Laurance C5 341
Laurel Glen B2 299
Laurentiusberg E6 234
Laurentiuslay E3 230
Laus G5 201
Lausanne F2 255, D4 256
Lauzade, Dom de la C3 147
Lava Cap B5 311
Lavabre, Dom de A3 143

Lavaut St-Jacques D1 67
Lavaux F2 255, D5 256
Lavières, aux F3 65
Lavières, les, *Beaune* B2 63
Lavières, les, *Meursault* E1 61
Lavilledieu F3 53
Lavis B5 168, G4 169
Lavrottes, les E3 66
Lawson's Dry Hills G3 362
Lay F6 232
Lazy Creek B2 294
Lazzanto E6 165
Leabrook Estate B5 348
Leasingham E4, G5 345
Lebanon C5 286
Lebrija A3 206
Lecce E6 184
Lecco B5 159
Lechinţa B3 277
Lechovice G3 270
Leconfield D5 350
Lecques, les E1 148
Ledson A1 299
Leeds Castle F6 253
Leeuwin Estate E5 341
Leflaive, Dom E1 70
Legaris D3 196
Legé C2 118
Legyesbénye G1 268
Leibnitz F3 259
Leika G3 284
Leimen C3 248
Leimern D2 263
Leinhöhle F2 246
Leiten G2 263
Leiterchen F4 230
Leiwen F3 230
Lembras B6 115
Lemelson E4 316
Lenchen F5, G4, G5 236
Lengenfeld B3 259, B6 262
Lenswood B5 348
Lenton Brae C5 341
Lenz D5 320
Léognan F3 83, F3 101
Léon Barral, Dom D5 142
León, *Mexico* G4 312
León, *Spain* D3 190
Leonidári G3 284
Leonetti Cellar E3 319
Leónti F4 284
Leóntio E3 284
Lerchenfeld D2 263
Lerys, Dom D3 141
Leskovák E5 273
Leskovik G4 273
Lesparre-Médoc F1 87
Lesquerde A2 145
Lessona C3 159
Letrinoi F2 284
Letten E3 246
Letterlay B1 233
Letzenberg F1 129
Leuk F2 257
Leurey, au E3 64
Leutschach F3 259
Leventhorpe D4 253
Leverano C5 185
Levice G4 270
Levrière, la D1 62
Levrons, les G4 60
Lewiston F6 321
Leyda D4 326, B4 329
Leynes G1 70, D4 71, B4 73
Leyssac F4 89
Leytron G6 256
Leza F5 199
Lezhë E4 273
Lézignan-Corbières C2 141
Lhuis C4 151
Libourne E4 83, C5 104,
F1 107
Librandi F5 184
Librazhd F4 273
Lichtensteinerin A5 260
Liebenberg A5 260
Liebfrauenberg B1 229
Lieser F4 232
Lievland C3 371
Ligas A3 283
Ligist E3 259
Ligné B3 118
Lignes, les E1 122
Ligondras D2 97
Ligré G4 122
Likhni F4 278
Lilliano F3 179
Lillydale Vineyards D5 354
Lilydale C4 354
Lima D3 324
Limassol G4 285
Limbardié, Dom de A4 141
Limberg C6 262
Lime Kiln Valley E4 307
Limerick Lane D5 296
Limestone Coast F6 336
Limmattal E4 255
Limnos B4 283
Limoux D6 140
Limozin, le G6 60
Linares G4 329
Lincoln Lakeshore F4 321
Lindemans D5 350
Linne Calado B2 309
Linsenbusch G2, G3 246
Liparita Cellars B4 301
Lipnija D5 277
Lirac F5 138
Lis Neris E3 173
Lisboa D3 210, D2 214
Lisini D5 181
Lison-Pramaggiore C5 167
Liste, le E3 165
Listicko D3 273
Listrac-Médoc D2 83, F2 95
Litoměřice E2 270
Little's C5 357
Livadia F2 278
Livermore Valley A3 307
Liverpool D4 253
Livingston C3 301
Livingston-Moffett F2 303
Livio Felluga D2 173
Livorno A2 175
Lizzano C5 185
Ljubljana A2 273
Llanerch F3 253
Llano Estacado Winery D4 312
Lleida D5 190
Lloar, El C4 204
Loach, de F5 296
Loachausses, les E5 65
Lobethal B6 348
Loché G2 70, C6 71
Lockeford D4 311
Lockenhaus D5 259
Lockport A1 320
Lockwood G5 307
Locorotondo B5 185
Locse E3 268
Lodi C4 311
Logroño D4 190, B2 199,
B1 200
Lohr, J B2 307, A2 309
Loiben B3 259
Loibenberg B1 261
Loiser Heide A1 263
Loiserberg A1 263
Lolières, les C5 63
Lolonis A3 294
Loma Larga C4 326
Lombardes, les G1 60
Lompoc F2 309
Londer B2 294
London F5 253
Long C5 301
Long Gully Estate B5 354
Long Island C6 320
Long Meadow Ranch D3 301
Longecourts, les F5 64
Longères, les E3 61
Longoria F4 309
Longridge F2 371
Longview, *Pacific Northwest*
C2 315
Longview, *South Australia*
E5 348
Lons-le-Saunier G1 150
López de Heredia F3 199
Lorenzhöfer C4 234
Lorenzon, Dom C5 68
Loron et Fils B5 73
Loroux-Bottereau, le B3 118,
E3 119
Lörrach G1 248
Los Andes A6 326
Los Angeles F6 293, D1 312
Los Carneros D4 299, G5 301
Los Tercios B2 206
Los Vascos D4 329
Lösnich C5 232
Lou Lan B4 372
Loubès-Bernac C4 115
Louis Magnin C5 151
Louis Martini C3 301
Louis-Claude Desvignes E4 74
Louisvale D2 371
Louny E2 270
Loupiac G4 83, A4 103
Lourensford F2 366, G3 371
Lourinhã D3 210
Loutráki E5 284
Louvetrie, Dom de la F2 119
Louvois C5 81
Lovedale C5 357
Lowburn F5 363
Lower Hutt C5 358
Lubbock D4 312
Luc et Sylvie Boilley F1 150
Luc Lapeyre, Dom B1 141
Lucas D4 311
Lucca A3 175
Luce C4 181
Luchets, les E1 61
Lucien Crochet, Dom B3 125
Lucquets, les E2 148
Luddite G2 366
Ludes B4 81
Ludon Médoc F6 97
Ludwigsburg D4 248
Ludwigshafen D5 244
Ludwigshöhe E4 240
Lugana C5 170
Lugano G5 255
Luginsland E2 246
Lugny E5 55, B3 70
Luguna D2 167
Luigi Bosca B4 331
Luins E2 256
Luis Cañas F5 199
Luis Felipe Edwards D5 329
Luis Gurpegui Muga B4 199
Luis Pato F2 212
Luján de Cuyo B4 331
Lulham Court F4 253
Lully G1 256
Luna E5 301
Luna Rossa Winery E3 312
Lunel B5 143
Lunelles, Clos les D4 105
Lungarotti B5 183
Lunlunta B4 331
Luquin B2 200
Luraule,en F1 61
Lurets, les G4 61
Lurton, J&F D3 331
Lusco do Miño D5 194
Lushnje F4 273
Luso F2 212
Lussac E5 83, B3 105
Lussault-sur-Loire F6 123
Lusthausberg G3 263
Lutry D4 256
Lutterbach G4 127
Lutzmannsburg D5 259
Lutzville C1 366
Lutzville Valley C1 366
Luzern E4 255
Lyaskovets B4 275
Lyndoch F3 342
Lynmar F5 296
Lynsolence E1 105
Lyon F5 53, G5 55
Lyrarakis E4 283
Lys, les E3 77
Lytton Springs Vineyard D4 296
Lyubimets C4 275

M3 B5 348
Ma Vérité C4 89
Macabrée, la E1 61
Macari E5 320
Macau D6 97
Macchiole, le B4 177
Macchione, Il C4 182
Macedon Ranges F2 337,
C3 352
Macharnudo B3 206
Macherelles, les G2 60
Machico F5 223
Mackedon A4 283
MacMurray Ranch E4 296
Mâcon F5 55, F3 70, A5 73
Mâcon-Villages E5 70
Macrostie D3 299
Mád F2 268
Madeira Wine Company
G3 223
Madeirense Madeira E3 210
Madeleine, Clos la F4 109
Madeloc, Dom C4 145
Madera C4 293
Madone, Dom de la C4 74
Madonna Estate D5 299,
G5 301
Madrague, la E2 148
Madrid E3 190
Madrona B5 311
Madroñales B2 206
Madura, Dom la A3 141
Maffini E3 184
Magdalenenkreuz F5 235
Maglieri E5 346
Magni Thibaut, Dom G4 103
Magrez Fombrauge C2 105
Maikammer F4 244
Mailberg A4 259
Mailly-Champagne B5 81
Main Ridge D4 352
Maindreieck E3 250
Mainstockheim E4 250
Mainviereck E1 250
Mainz E2 225, C3 240
Maipo B5 329
Maipú B4 331
Maisdon-sur-Sèvre F3 119
Maison Blanche B5 135
Maison Brûlée E4 66
Maison Rouge B3 133
Maissau B4 259
Maîtres Vignerons de Cascastel
D2 141
Maizières Basses F5 65
Majella C6 350
Majevicko C4 273
Majo Norante, di C3 184
Mal Carrées, les F2 66
Maladière C2 133
Maladière, la B3 59
Maladières, les, *Gevrey-*
Chambertin F3 66
Maladières, les, *Nuits-St-*
Georges F6 64
Málaga G3 190
Málaga y Sierras de Málaga
G3 190
Malandrénio F4 284
Malconsorts, au dessus des
E3 65
Malconsorts, aux E3 65
Maldonado F5 324
Malibu-Newton Canyon F5 293
Malisevo E5 273
Malivoire G4 321
Mallia G4 285
Malmesbury F2 366
Malokarpatská G3 270
Malpoiriers, les G2 61
Maltroie, la G1 60
Malvasia de Bosa B3 188
Malvasia delle Lipari D5 187
Malverne, Clos D2 371
Malys Anne, Dom B1 141
Mambourg F2 129
Manavi G5 278
Manchester D4 253
Manchuela F4 190
Mandelberg F3 129
Mandelgarten D3 246
Mandelgraben, *Bernkastel*
G3 232
Mandelgraben, *Piesport*
B6 230, A1 231
Mandement, le G1 255,
F1 256
Manescotto C5 165
Mangatahi B3 360
Mangualde E5 212
Manicle B4 151
Manisa B3 285
Manjimup E4 339
Mannberg F1 237
Mannheim C3 248
Manns F5 374
Manoussakis E3 283
Manstree G3 253
Mantinia D3 283, F4 284
Mántova D2 167
Manukau B5 358
Manzanares F3 190
Manzano D2 173
Manzoni Soprana G4 165
Maple Creek C3 294
Maramureş B2 277
Maranges, les D5 55
Marbach D4 248
Marbuzet F5 89
Marcarini E3 163
Marcé C2 122
Marcel Richaud, Dom A3 139
Marcenasco D4 165
Marchais, les D1 67
Marchampt D3 73
Marches, les C4 151
Marchgasse D2 263
Marchihue D4 329
Marcillac F3 53
Marckrain F3 129
Marco Felluga F3 173
Marconnets, les C6 62
Marcorino D4 163
Mardeuil D2 81
Mardeuil-le-Port D6 80
Mardie A3 119
Mareau, en E6 61
Maréchale, Clos de la E3 64
Marechaude, la A4 71
Maréchaudes, le Clos des
D4 63
Maréchaudes, les C4 63
Marenca-Rivette E6 165
Marestel C4 151
Mareuil-sur-Ay D4 81
Marfée, Dom de la C3 143
Margalit E4 286
Margan Family B4 357
Margaret River E3 339, E5 341
Margaux D3 83, B3 97
Margheria E5 165
Marcobrunn F1 237
Margrain B5 361
Maria Fita, Dom D3 141
Mariages, les C5 62
Maribor B4 271, A2 273
Marie, Clos A3 143
Marienholz A3, A4, B4 234
Mariental F2 264
Marienthal E6 235
Marignan A5 151
Marignieu C4 151
Marimar Torres F4 296
Marin, *Galicia* C4 194
Marin, *Savoie* A6 151
Maring F1 263
Maring-Noviand F3 232
Marino F3 175
Marinot D2 60
Mario Schiopetto E3 173
Marjan Simčič D3 173
Mark West E5 296
Markgräflerland G1 248
Markham C3 301
Markt Einersheim F4 250
Marlenheim A5 127
Marmara B3 285
Marne D2 81
Marquam Hill E5 316
Marqués de Vizhoja D6 194
Marquis de St-Estèphe E4 89
Marsac A2 97
Marsain, le B6 60
Marsala E2 187
Marsannay C6 55
Marsciano C5 183
Marseille G5 53, D5 146
Marston C3 301
Martha Clara E5 320
Marthal D1 263
Martha's Vineyard B4 304
Martigny G2 255, G6 256
Martillac G6 101
Martin & Weyrich B2 309
Martin Brothers A2 309
Martin Codax B4 194
Martina B4 185
Martinborough C5 358, B4 361
Martinborough Vineyard
B4 361
Martinelli E5 296
Martinelli, F. lli B5 183
Martinenga D3 163
Martinez Bujanda A2 199
Martini & Prati F5 296
Martino, de B5 329
Martinolles, Dom de D6 140
Martinsthal E4 237
Maryhill Winery C4 315
Maryland B6 291
Mas E4 203
Mas Amiel, Dom A3 145
Mas Baux B5 145
Mas Blanc, Dom du D6 145
Mas Bruguière A3 143
Mas Brunet B2 143
Mas Cal Demoura B1 143
Mas Carlot F1 137
Mas Champart A3 141
Mas Crémat, Dom du A4 145
Mas d'En Gil D4 204
Mas d'Aimé D2 143
Mas d'Auzières B4 143
Mas de Bellevue B5 143
Mas de Daumas Gassac
B2 143
Mas de la Dame B3 146
Mas de la Séranne B2 143
Mas de l'Écriture B1 143
Mas de Libian B1 137
Mas de Mortiès B3 143
Mas des Bressades F1 137
Mas des Brousses B2 143
Mas des Chimères C6 142
Mas Doix B5, C5 204
Mas du Soleilla C4 141
Mas Igneils B5 204
Mas Jullien B1 143
Mas Laval B2 143
Mas Martinet C4 204
Mas Rous, Dom du D4 145
Mas Ste-Berthe B3 146
Mas St-Laurent D2 143
Masandra F2 278
Masia Duch B4 204
Masnou, El D6 203
Maso Cantanghel C6 168
Massa F6 159
Massa, la D3 179
Massanera B2 179
Massaya C6 286
Masseria D4 163
Masseria li Veli B5 185
Masseria Monaci C5 185
Massif de St-Thierry A4 79
Massif d'Uchaux C2 137
Massignieu-de-Rives C4 151
Masson Blondelet, Dom
C5 125
Mastantuono B2 309
Mastroberadino D3 184
Masures, les C6 59, G1 60
Masut da Rive E2 173
Matakana A5 358
Matanzas Creek B1 299
Matapiro B3 360
Matariki B4 360
Matarredonda E5 195
Matarromera D2 196
Matassa, Dom B3 145
Matawhero B6 358
Matera D4 184
Matetic C4 326, A4 329
Matheisbildchen F6 232
Mathéou C2 97
Matibat, Dom de C5 140
Matino C6 185
Mátra D4 267
Matsa C3 283
Mattersburg D5 259
Matthews A3 315
Mattituck E5 320
Matzen B5 259
Mäuerchen F5 235
Maulbronn D3 248
Maurens A6 115
Maures D6 153
Maurice Protheau et Fils, Dom
C5 68
Mauro E1 196
Maurodós E6 195
Maushöhle F2 246
Mautern B3 259, B2 261,
E6 262
Maximiner B3 234
Maxwell E4 346
Maxxima Cellars C3 275
Mayacamas E4 301
Mayo B2 299
Mazeray, Clos de F1 61
Mazière, la E3, E4 67
Mazis-Chambertin E1 67
Mazoyères-Chambertin E5 66
Mazzocco D4 296
McCrea B2 315
McDowell C3 294
McDowell Valley C4 294
McDowell Valley Vineyard
C4 294
McGuigan C4 357
McHenry Hohnen F6 341
McKinlay E4 316
McLaren Vale E5 336, D5 346,
D3 348
McMinnville D2 315, E4 316
McNab Ridge B3 294
McPherson Cellars D4 312
McWilliam's D4 357
Méal, le C4 135
Mealhada B4 210, F2 212
Meckenheim E4 244
Médéa F4 287
Medford G3 315
Medgidia D5 277
Médoc D2 83
Médrac E3 95
Meerea Park C5 357
Meerlust F1 371
Meersburg G4 248
Megalópoli F3 284
Meggyes F1 268
Megyer D5 268
Meinert E2 371
Meisenberg D6 234
Meix au Maire, le E3 67
Meix Bas, le D4 67
Meix Bataille, le E3 61
Meix Chavaux, les E2 61
Meix de Mypont, le E3 61
Meix des Duches D1 67
Meix Foulot, Dom du C5 68
Meix Fringuet E3 67
Meix Gagnes, les G1 61
Meix Garnier, le E3 61
Meix Goudard, les G2 60
Meix Pelletier G4 60
Meix Rentier E4 66
Meix Tavaux, le F2 61
Meix, Clos des G3 60
Meix, les, *Beaune* C3 63
Meix, les, *Meursault* G3 60
Meix-Bas D3 67
Méjanelle, la C4 143
Melbourne G2 337, D4 352
Melegoldal G4 268
Melen B3 285
Melia E2 187
Melin, sur B6 60
Mélinots E2 77
Melipal B4 331
Melipilla B4 329, D4 326
Melk B3 259
Melnik D2 275
Mělník E2, F2 270
Melville E3 309
Menada, Dom C4 275
Mendavia B3 199
Mendocino B3 294
Mendocino Ridge C1 294
Mendocino Wine Company
B3 294
Mendoza F4 324, B4 331
Mendoza Monge F4 199
Menetou-Salon B4 119
Ménétréol-sous-Sancerre
B4 125
Ménétrières, les C4 71
Menti E2 187
Méntrida E3 190
Meopham Valley F5 253
Mer Soleil Vineyard F4 307
Merano (Meran) A5 169
Merced C4 293
Mercouri F2 284
Mercurey D5 55, C5 68
Meridian A2 309
Meroi D1 173
Merritt Island C3 311
Merry Edwards E5 296
Merryvale C3 301
Mersea F6 253
Mertesdorf B5 234
Merum E4 339
Mesa Vineyards E3 312
Mesilla Valley E3 312
Mesland B2 119
Meslerie, la D4 123
Mesneux, les A3 81
Mesnil-sur-Oger, le F3 81
Messas A3 119
Messina E6 187
Messina Hof Wine Cellars
E5 312
Messini G3 284
Messoirano B5 163
Messzelátó F3 268
Mestervölgy G3 268
Mesves-sur-Loire D6 125
Meszes-Major F3 268
Métaine, la B5 115
Météore, Dom du D5 142
Mettenheim E3 240
Meung-sur-Loire A3 119
Meursault D5 55, G1 61
Meve E2 133
Mévelle E1 67
Mey B5 285
Meye, de C2 371
Mèze D2 143
Mézes Mály G3 268
Mezozombor G2 268
Mezzocorona A5 168, F4 169
Mezzolombardo A5 168,
G4 169
M'Hudi C2 371
Miani D1 173
Miceli F2 187
Michael David D4 311
Michel Briday, Dom B6 68
Michel Chignard, Dom C5 74
Michel Forest, Dom A3 71
Michel Goubard, Dom F5 68
Michel Juillot, Dom C5 68
Michel Rey A3 71
Michel Sarrazin et Fils, Dom
E5 68
Michel, Dom C3 70
Michelau E5 250
Michele Calò C6 185
Michele Satta C4 177
Michelmark F1, F2 237
Michelsberg C2 246
Michel-Schlumberger C4 296
Michigan B5 291
Micot, Clos F5 61
Middelvlei E2 371
Middle Rio Grande Valley
D3 312
Middletown C4 320
Midnight B2 309
Miège F2 257
Mignotte, la C3 62
Miguel Merino B6 198, F4 199
Miguel Torres, *Catalunya*
E3 203
Miguel Torres, *Chile* E4 329
Mikulov G3 270
Milagro Vineyards D3 312
Milano, *California* C3 294
Milano, *Italy* C5 159
Milat C3 301
Mildara B5 350
Mildura E1 337
Miléa F4 284
Mill Creek D4 296
Millandes, les E4 66
Millbrook, *New York* B5 320
Millbrook, *Western Australia*
C4 339
Milletière, la F4 123
Milly D3 77
Milly-Lamartine E1 70
Milmanda (Torres) D1 203

Milot F4 273
Milotice G3 270
Milous D5 95
Miltenberg F2 250
Milton Freewater C6 315, F2 319
Mimbres Valley E3 312
Miner Family A5 304
Minheim C5 230
Minho A4 210
Minis Mäderat B2 277
Miraflores B2 206
Mirassou B3 307
Mireille, Clos D2 147
Miro Vino B6 271
Miroglio C4 275
Miskolc D5 267
Mission Estate B5 360
Mission Hill E5 315
Missouri C4 291
Mistelbach B5 259
Mistral Vineyard D4 307
Mitans, les F5 61
Mitchell F4 345
Mitchell Katz A3 307
Mitchell Vineyards B6 311
Mitchelton B4 352
Mitolo F4 346
Mittelberg A1 263
Mittelbergheim B4 127
Mittelburgenland D5 259
Mittelheim F4 236
Mittelhölle F2 236
Mittelrhein E2 225
Mittelwehr D4 127
Mittelwihr F3 129
Mitterberg C3 260
Mitterweg G2 263
Moccagatta D3 163
Mochamps, les E5 66
Mocho Vineyard, el A3 307
Módena E2 167
Modesto B3 293
Modra G3 270
Mogador, Clos D4 204
Mogau B4 372
Mogyorósok E3 268
Mohr-Fry Ranch Vineyard C4 311
Mokelumne River D4 311
Moldava nad Bodvou G5 270
Moldova E1 278, B5 277
Moletteri D3 184
Molfetta D4 184
Molineuf B2 119
Molino di Grace, Il D4 179
Molsheim A5 127
Mombies, les F2 66
Monardière, Dom de la C4 139
Monbazillac B5 115
Mönchberg C5, F2 243
Mönchhof C6 259
Mönchspfad F6 235, F1 236
Moncontour E3 123
Mondavi Woodbridge D4 311
Mondéjar E4 190
Mondotte, la F6 109
Monemvassia D3 283
Monestier B5 115
Monfalletto C4 165
Monferrato D3 159
Monforte d'Alba G5 165
Monica di Sardegna B3 188
Monmouth F4 316
Monnières F3 119
Monnow Valley F4 253
Monok F1 268
Monópoli D5 184
Monostorapáti E2 267
Monprivato D5 165
Monsanto E2 179
Monsheim F3 240
Monsieur Noly, le Clos de E6 71
Monstant E5 190
Mont de Milieu D5 77
Mont Rochelle D6 371
Mont Tauch Co-op E2 141
Mont, le E3 123
Montagne de Reims A4 79
Montagne du Bourdon, la D2 61
Montagne du Tillet, la D2 61
Montagne, *Beaune* B2 62
Montagne, *Bordeaux* E5 83, B2 105
Montagne-St-Émilion A3 109
Montagnieu C3 151
Montagny E5 55, G4 68
Montagny-lès-Buxy G4 68
Montalcino B5 181
Montana Brancott G4 362
Montanello D5 165
Montaribaldi E2 163
Montauban B4 113
Montbellet B4 70
Montbré B4 81
Montcalmès, Dom de B2 143
Mont Caumes D5 153
Montceau, en E3 60
Mont-Chambord B2 119
Mont-de-Marsan C1 113
Monte Aribaldo E3 163
Monte Lentiscal F3 193
Monte Rosso Vineyard B3 299
Monte Xanic D1 312
Montecarlo A3 175
Montecastro D3 196
Montecchia di Crosara C5 171
Montecchio D3 179
Montecillo B1 199
Montecucco C3 175
Montée de Tonnerre D5 77
Montée Rouge C3 62
Montefalco C5 183
Montefalco Sagrantino D4 175, C5 183
Montefiascone D4 183
Montefico C3 163
Monteforte d'Alpone D5 171
Montélimar G3 131, A2 137
Monteneubel B2 233
Montepoloso E5 177
Montepulciano C3 182
Montepulciano d'Abruzzo E5, G6 175
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramine E6 175
Monteregio di Massa Marittima C2 175
Monterey E2, E4 307
Monteriggioni F3 179
Monterminod C4 151
Monterrei D2 190
Monterrey F4 312
Montes D4 329
Montescudaio B2 175
Montesomo C4 163
Montestefano C3 163
Monteux F5 139
Montevarchi E6 179
Montevertine E4 179
Montevetrano D3 184
Montevideo F5 324
Monteviejo D3 331
Montevīna C5 311
Montfaucon E6 138
Montgilet, Dom du D4 120
Montgras D4 329
Monthelie D5 55, E3 61
Monthey F5 256
Monthoux C4 151
Monticello Cellars E5 301
Montigny D2 125
Montigny, Dom de D2 125
Montilla G3 190
Montilla-Moriles G3 190
Montinore D4 316
Montirius D4 139
Montlouis-sur-Loire F4, F5 123
Montmain A5 133
Montmains E3 77
Montmelas-St-Sorlin E3 73
Montofoli C4 283
Mont-Olivet, Clos du E2 139
Montpellier C3 143
Montpeyroux B1 143
Montrachet, le G3 60
Montrésor C2 119
Montreuil-Bellay C5 118
Montreux E5 256
Montrevenots, les C2 62
Montrichard B2 119
Monts Damnés, les B4 125
Monts de Tessalah F3 287
Monts Luisants E5 66
Montsoreau F5 121
Mont-sur-Rolle E3 256
Monza C5 159
Monzingen B3 242
Moonambel F1 337
Moorilla Estate G5 355
Mooroduc D4 352
Moosburgerin C3 263
Moquegua D3 324
Mór E3 267
Morada D4 311
Moraga D1 312
Morahalom F4 267
Morais, les D4 63
Moraitis D4 283
Morales de Toro E5 195
Morand, la B4 63
Morandé D5 329
Morava (Morava) F3 270
Moravská Nová Ves G3 270
Morbisch C5 259
Mordorée, Dom de la F5 138
Morein D6 77
Morelli Lane Vineyard F4 296
Morellino di Scansano C2 175
Morentin B2 200
Morera de Montsant, la B5 204
Moreson D5 371
Morey-St-Denis C6 55, E4 66
Morgadio D6 194
Morgan E3 307
Morgante F3 187
Morgenhof D3 371
Morgenster G3 371
Morgeot C5 59
Morges D3 256
Morgon F5 55, C4 73, E4 74
Morichots, les G1 60
Morin-Langaran, Dom D2 143
Morlanda D4 204
Morlays, les B4 71
Mornington D4 352
Mornington Peninsula G2 337, D4 352
Morocco G2 287
Morphou F4 285
Morra, la D3 165
Morris A6 352
Mortágua F3 212
Mosaic C4 296
Mosby F3 309
Moscadello di Montalcino C3 175
Moscato d'Asti D3 159, E4 161
Moscato di Noto G5 187
Moscato di Pantelleria F2 187
Moscato di Siracusa F5 187
Moscato di Trani A3 185
Moscato Passito di Pantelleria F2 187
Mosconi F5 165
Mosel E2 225
Moselle B5 53
Moslavina B3 273
Mosny, Clos de G5 123
Moss Brothers C5 341
Moss Wood D5 341
Most E2 270
Mostar D3 273
Motrot, en E2 67
Motte, la D5 371
Mouchère, Clos de la G4 60
Mouches, Clos des, *Meursault* F3 61
Mouches, Clos des, *Santenay* C3 59
Mouches, le Clos des C2 62
Mouchottes, les G1 60
Mouille, la E3, E4 67
Moulin Cruottes Moyne, aux B1 63
Moulin des Costes (Dom Bunan) E3 148
Moulin Landin, au F1 61
Moulin Moine, le E2 61
Moulin, Dom du B3 137
Moulin-à-Vent F5 55, B4 73, B5 74
Mouline, la, *Côte-Rôtie* B4 133
Mouline, la, *Margaux* E2 97
Moulis-en-Médoc D2 83, F3 95
Mount Avoca B2 352
Mount Barker, *South Australia* D5 348
Mount Barker, *Western Australia* E6 339
Mount Benson F6 336, C4 349
Mount Difficulty F5 363
Mount Edelstone C6 344
Mount Eden C2 307
Mount Edward F4 363
Mount Evelyn D4 354
Mount Gambier E6 349
Mount Harlan E4 307
Mount Horrocks G5 345
Mount Hurtle D5 346
Mount Ida B3 352
Mount Langi Ghiran C2 352
Mount Mary C4 354
Mount Maude D5 363
Mount Michael F5 363
Mount Riley G4 362
Mount Veeder E4, F4 301
Mount View D4 357
Mountadam E5 344
Moura, *Alentejo* E5 210, C5 215
Moura, *Douro* F4 218
Mourão E5 210, B6 215
Mourchon, Dom de B5 139
Mourels B3 141
Mousse, le Clos de la C3 62
Moutai E5 372
Mouthes-le-Bihan, Dom C4 115
Moutier Amet C1 63
Moutonne, la D4 77
Moutonnes, les A4 133
Mouzáki G3 284
Mouzillon F3 119
Movia D3 173
Mud House G2 362
Mudgee D4 337
Muehlforst F4 129
Mués B2 200
Muga F3 199
Mühlberg, *Nahe* F5, F6 242
Mühlberg, *Wachau* E2 260
Mühlpoint B1 261
Mukuzani G5 278
Mulato F3 268
Mulderbosch D2 371
Mülheim G4 232
Mulhouse G4 127
Müllheim G1 248
Mumfords F4 253
Mumm Napa Valley F4 303
Munari B3 352
München G4 225
Mundelsheim D4 248
Münster-Sarmsheim A5 242
Muntenia D4 277
Murana F2 187
Muratie D3 371
Murcia F4 190
Murdoch James C4 361
Murdock D5 350
Murées, les F1 60
Murefte B3 285
Murets, les C5 135
Murettes, Dom des B2 141
Murfatlar D5 277
Murger de Monthelie, au E2 61
Murgers des Dents de Chien, les F3 60
Murgers, aux E3 65
Murgo E5 187
Murietta's Well A3 307
Muri-Gries C6 169
Murmurium, Dom le D4 137
Murphy-Goode C5 296
Murray Darling E1 337
Murrieta, Marqués de B2 199
Murrumbateman E4 337
Mürs-Erigné D3 120
Muruzábal A3 200
Muscat de Frontignan D3 143
Muscat de Lunel B5 143
Muscat de Mireval D3 143
Muscat du Cap Corse B6 149
Musenhang E2 246
Musigny E6 65, E2 66
Müstert C5 230
Muswellbrook D5 337
Mutigny D4 81
Myans C4 151
Mykonos D4 283
Myrtleford F3 337, B6 352
Nabise Mt Liban C5 286
Nackenheim D4 240, B5 241
Nafplio F4 284
Nagambie F2 337
Nagambie Lakes F2 337, B4 352
Nagano F5 374
Nagoya F5 374
Nagyszőlő G4 268
Nahe F2 225
Nájera B1 199
Nalle C4 296
Nalles (Nals) C5 169
Nalys, Dom de E2 139
Nampoillon C1 61
Nancy B5 53
Nantes D1 53, B2 118, F2 119
Náoussa A2 283
Napa B2 293, C5 299, F5 301
Napa Valley C4, E5 299, C4, F5 301
Napier C6 358, A5 360
Napoléon, Clos D4 67
Napoli D2 184
Naracoorte F6 336, C6 349
Narbantons, les B1 63
Narbonne C4 141
Nardo C5 185
Narni D5 183
Narrenkappe C4 243
Narvaux-Dessus, les F6 60
Narveaux-Dessous, les F6 60
Nastringues B4 115
Nau Frères D3 122
Naudin (Foreau), Dom du Clos E3 123
Nautilus Estate G2 362
Nava de Roa E3 196
Navaridas A1, F5 199
Navarra D4 190
Navarre, Dom A4 141
Navarro B2 294
Navarro Correas B4 331
Nazoires, les F2 66
Néac C6 107
Neagles Rock E4 345
Nebbiolo d'Alba D3 161
Neckarsulm D4 248
Neckenmarkt D5 259
Nederburg A5 371
Neethlingshof E2 371
Negev G4 286
Neil Ellis E3 371
Neipperg D4 248
Neive C5 163
Nekeas A3 200
Nelas F4 212
Nelson C5 358
Nelson Estate Vineyard C2 299
Neméa C3 283, F4 284
Nepenthe C5 348
Nerleux, Dom de G4 121
Neszmély D3 267
Neuberg, *Burgenland* D3 264
Neuberg, *Kremstal* F6 262
Neubergen G2 263
Neubergern F3 263
Neuchâtel F2 255
Neufeld F3 264
Neuille B5 118
Neumagen F4 227, D4 230
Neuquén G4 324
Neusiedeln D2 263
Neusiedl C6 259
Neusiedl am See E3 264
Neusiedlersee C6 259, F3 264
Neusiedlersee-Hügelland C5 259, F2 264
Neusiedlerweg F3 264
Neustadt F5 250
Neustadt an der Weinstrasse E4 244
Neuweier E2 248
Nevada B2 291
Nevşehir C5 285
New Hall F6 253
New Jersey B6 291
New Mexico C3 291
New York B6 291, D5 320
Newberg E4 316
Newburgh C5 320
Newcastle D5 337
Newlan E5 301
Newton C3 301
Newton Johnson G3 366
Nga Waka B4 361
Ngatarawa C4 360
Niagara Escarpment A1, A2 320, G4 321
Niagara Falls A1 320, G6 321
Niagara Lakeshore F5 321
Niagara River F6 321
Niagara-on-the-Lake A1 320, F6 321
Nicastro F4 184
Nice B6 147
Nichelini C5 301
Nickel & Nickel B4 304
Nicolas Gaudry, Dom C5 125
Nicole Chanrion, Dom F4 74
Nicorești C5 277
Nicosia F5 285
Niederberghelden F4 232
Niederemmel C5 230
Niederhausen B4 242, F2 243
Niederkirchen E4 244, F3 246
Niedermennig A4 229
Niedermorschwihr E4 127, E1 129
Nieder-Olm D3 240
Nierstein D3 240, E5 241
Nies'chen C4 234
Nieto Senetiner Vistalba B4 331
Nikut B3 285
Nîmes A6 143
Ningxia Huizu Zizhiqu B5 372
Ninth Island F5 355
Niš D6 273
Nisava D6 273
Nitida F2 366
Nitra G4 270
Nitrianska G4 270
Nittardi E3 179
Nk'mip Cellars G6 315
No 1 F2 362
Noblaie, la G3 122
Noble, Dom du D2 99
Noblesse, Dom de la E3 148
Noceto B5 311
Noirets, les B4 63
Noirots, les E3 66
Noizay E5 123
Noizons, les C2 62
Nonnenberg, *Bernkastel* E4 232
Nonnenberg, *Rheingau* E4 237
Nonnengarten, *Nahe* E3 243
Nonnengarten, *Pfalz* C2, C3 246
Nonnenstück E4, F3 246
Noon F5 346
Nordheim E4 250
Norfolk Rise C4 349
Norheim B5 242, F3 243
North Carolina C6 291
North Coast A1, B2 293
North Fork D5 320
North West F5 355
North Yuba A3 293
Northern Sonoma E5 296
Northstar Pepper Bridge F2 319
Norton B4 331
Nort-sur-Erdre B2 118
Nosroyes, les G4 60
Noszvaj D4 267
Nothalten C4 127
Notre-Dame d'Allençon F5 120
Nottola C4 182
Nouveau Monde, Dom du B5 141
Nova Zagora C4 275
Novara C4 159
Nové Bránice F3 270
Nové Zámky G4 270
Novello F3 165
Novi Pazar B5 275
Novi Sad C5 273
Novo Selo A1 275
Nový Saldorf G3 270
Novyy Svit F2 278
Noyer Bret G3 60
Nozzole C3 179
Nuits-St-Georges C6 55, F1 65
Nulkaba D5 357
Numanthia Termes E4 195
Nuoro B4 188
Nuriootpa E5 336, C5 342
Nussbien G2 246
Nussbrunnen F1 237
Nussriegel B2 246
Nusswingert D3 230
Nutbourne G5 253
Nyetimber G5 253
Nyíregyháza D5 267
Nykolayiv E2 278
Nyon E2 256
Nyons B4 137
Nyúl E2 267
Nyulászó F2 268
Oak Knoll, *California* E5 301
Oak Knoll, *Oregon* D4 316
Oak Valley G2 366
Oakford B4 304
Oakland B2 293
Oakridge C5 354
Oakville D4 301, G4 303, B5 304
Oakville Ranch A5 304
Oatley F4 253
Oberarnsdorf D3 260
Oberberg E5 237
Obere Pointen F6 262
Obere Zistel F6 262
Oberemmel C4 229
Oberer Neckar E3 248
Oberfeld F6 262
Oberhausen B4, C5 242
Oberhauser B6 260
Oberkirch E2 248
Oberloiben B6 260
Obermarkersdorf A4 259
Obermorschwihr F4 128
Oberpullendorf D5 259
Oberschwarzach E5 250
Oberstockstall B4 259
Oberwallut F5 237
Óbidos D3 210
Obrigheim D4 244
Observatory, The F2 366
Obuse F5 374
Oc, d' D4 153
Ochoa B3 200
Ochsenfurt F4 250
Ockenheim D1 240
Ockfen E3 229
Odenas D3 73, G3 74
Odfjell A5 329
Odinstal E1 246
Odoardi F4 184
Odobești C5 277
Oenoforos E3 284
Oestrich D4 235, F5 236
Ofenberg B4 263
Offenberg C2 260
Offenburg E2 248
Oger F3 81
Ogereau, Dom F2 120
Oggau C5 259
Ohio B5 291
Ohligsberg C6 230
Ohrid F5 273
Oion A2 199
Oiry E4 81
Oisly B2 119
Ojai D1 312
Okanagan Valley G4 315
Okuizumo F4 374
Okureshi G4 278
Olaszliszka E4 268
Ölberg, *Pfalz* G2 246
Ölberg, *Rheinhessen* E4 241
Olbia A4 188
O'Leary Walker G5 345
Olifants River D2 366
Olite B3 200
Olive Farm B4 339
Olive, Clos de l' F4 122
Oliveira do Bairro F2 212
Olivette, Dom de l' D3 148
Olivier Merlin E1 70
Olivier, l' E1 123
Ollauri B6 198, F3 199
Ollier-Taillefer, Dom C6 142
Ollioules F5 148
Ollon F5 256
Olssens F5 363
Oltenia D3 277
Oltrepò Pavese D4 159
Olvena F6 201
Olympia B2 315
Omlás E3 268
Omodhos G4 285
Onder-Papegaaiberg E2 371
Onkelchen F3 243
Ontario A5 291
Oplenac D5 273
Oppenheim D4 240, F6 241
Optima D5 296
Opus One B4 304
Ora (Auer) E6 169
Orahovac E5 273
Orange, *New South Wales* D4 337
Orange, *Southern Rhône* D2 137, C1 139
Oratoire Saint-Martin, Dom de l' A3 139
Oratoire, Clos de l' D5 109
Orbel E4 241
Ordonnac F5 87
Oregon B1 291
Oregon City D3 315, E5 316
Oremus C6, E4 268
Orfila D1 312
Oriachovitza C4 275
Oristano C3 188
Orlando Russett Ridge C5 350
Orlando, *Barossa Valley* E4 342
Orlando, *Limestone Coast* B5 349
Orléans A3 119
Orleans Hill B3 311
Ormarins, l' D4 371
Orme, en l' B6 62
Orme, les Clos de l' E2 66
Ormeau, en l', *Meursault* F4 61
Ormeau, en l', *Santenay* C5 59
Ormes, aux F4 65
Ormes, Clos des E5 66
Ormond B6 358
Ormoz B6 271
Ornato F6 165
Ornellaia B4 177
Orofino G5 315
Orschwihr F3 127, D2 128
Orta Nova D3 184
Ortenau E2 248
Ortenberg E2 248
Orveaux, en E5 65
Orvieto D4 175, C4, D4 183
Orvieto Classico D4 175, C4 183
Oryahovica (Oriachovitza) C4 275
Osaka F4 374
Osca F3 201
Osoyoos-Larose G5 315
Osterberg, *Alsace* F4 129
Osterberg, *Pfalz* B3 246
Osterhöll D4 243
Osthofen F3 240
Ostrava F4 270
Ostrov D5 277
Ostuni B5 185
Ostwald A6 127
Ott, Dom E2 147
Otto Bestué F6 201
Oudtshoorn F6 366
Ourense D2 190
Oustal de Cazes, l' B2 141
Ovello C3 163
Overberg G3 366
Overgaauw E2 371
Oviedo C2 190
Ozenay A4 70
Ozurgeti G4 278
Paarl F2 366, A4 371
Pacheco Pass D4 307
Padie, Dom B3 145
Padihegy F2 268
Pádova D4 167
Padthaway F6 336, B5 349
Padthaway Estate B5 349

Pagadebit di Romagna F4 167, B5 175
Paganos F6 199
Page Mill B1 307
Pago de Carraovejas E3 196
Pago de los Capellanes D3 196
Pagos del Rey D3 196
Pahlmeyer E6 301
Paiagallo E3 165
Paicines E5 307
Paillas, Dom de A4 113
Paillère, la B3 101
Pajoré E3 163
Pajzos E5 268
Pakhna G4 285
Palacio F6 199
Palacio de la Vega B2 200
Palacios Remondo C5 199
Palandri D6 341
Palari E6 187
Palazza, la D6 183
Palazzino, Il F4 179
Palazzola, Az. Agr. la D5 183
Palazzone C4 183
Palazzone, Il B5 181
Palermo E3 187
Palić B5 273
Pallet, le F3 119
Palliser B4 361
Pallud, en E1 67
Palma F6 190
Palma, la F1 193
Palmela E4 210, E3 214
Palmer E5 320
Paloumey F5 97
Palt F1 263
Pamhagen D6 259
Pampa, la G4 324
Pamplona D4 190, A3 200
Pamukkale C4 285
Panayia G3 285
Panciu C5 277
Panisse, Dom de E2 139
Pannonhalma E2 267
Panther Creek E4 316
Panzaun B2 263
Paolo Cesconi B5 168, G4 169
Papagiannakou C3 283
Papaioannou Palivos F4 284
Papantonis F4 284
Papegaaiberg D3 371
Papes, Clos des F2 139
Paphos G3 285
Papolle, Dom de C2 113
Paquiers, aux B2 59
Paracombe A4 348
Paradelinha D5 218
Paradies C6 232
Paradiesgarten G2 246
Paradigm C4 304
Paradis, le B4 125
Paradiso, Il E1 179
Paraduxx D5 301
Paraguay E5 324
Paraiso Springs F4 307
Parc Bellevue F3 148
Parc, Clos du F3 122
Parés Baltà E3 203
Pargny-les-Reims A2 81
Paringa D4 352
Paris B3 53
Parker D5 350
Parma D6 159, E1 167
Paroisse Cave-Co-op, la C4 89
Paros D4 283
Parras F4 312
Parrina D2 175
Parterre, le F1 60
Parva Farm F4 253
Parxet D6 203
Pas de Chat, les E2 66
Pas de l'Escalette, Dom de B6 142
Pasanau Germans B5 204
Pascal & Nicholas Reverdy, Dom B3 125
Pascal Jolivet B4 125
Paschal Winery G2 315
Paschingerin D2 263
Pasco B5 315, E6 318
Pask, CJ B4 360
Paso Robles B2 309
Pasquelles, les F2 60
Pasquiers, les G4 61
Passetemps C3 59
Passopisciaro E5 187
Pastura D4 163
Paterberg F5 241
Patergarten E2 129
Paterno D4 182
Paternoster D3 184
Paterson C5 315, F5 318
Patianna C4 294
Patócs E2 268
Pátra C2 283, E3 284
Pátra (Patras) C2 283, E3 284
Patrimonio B6 149
Patutahi B6 358
Patz & Hall D5 299, G6 301
Pau E1 113
Pauillac D2 83, D5 91, D4 92
Paul Cluver G2 366
Paul Hobbs F5 296
Paul Janin et Fils C6 74
Paul Mas, Dom D1 143
Paul Osicka B4 352
Paulands, les D4 63
Paules, les D3 62
Paulett F5 345
Paulilles, le Clos de D6 145
Paulinsberg A6, B5 230
Paulinshofberger A6 230, A1 231
Paulinshofberger B5, B6 230
Paulinslay A6 230, A1 231
Paumanok E5 320
Paupillot, au G4 60
Pavia C4 159
Pavillon Blanc B1 97
Pavlidis A3 283
Pavlikeni B3 275
Pavlov G3 270
Paysandú F5 324
Pazardzhik C3 275
Pazo de Barrantes B4 194
Pazo de Señorans B4 194
Pcinja-Osogovo F6 273
Peachy Canyon B1 309
Pebblebed G3 253
Péby Faugères D4 105
Peć E4 273
Pech, Dom du B3 113
Pechstein E2 246
Peciña F4 199
Peconic Bay E5 320
Pécs F3 267
Pécsi F3, G3 268
Pécsvárad F3 267
Pedrizzetti C3 307
Pedro Domecq D1, G4 312
Pedroncelli C4 296
Pedrosa de Duero D3 196
Peekskill C5 320
Peel C4 339
Peel Estate C4 339
Pegase, Clos B2 301
Pegaü, Dom du E2 139
Pegos Claros D4 214
Peirano D4 311
Peissy F1 256
Peju Province G3 303
Pélago A5 179
Pelagonija-Polog F5 273
Pelagrilli B5 181
Pélaquié, Dom D2 137
Péléat C5 135
Pelendri G4 285
Pelisseri B4 163
Pellegrini E5 320
Pellegrino E2 187
Peller Estates F6 321
Pellerin, le B2 118
Pelles Dessus, les G1 61
Pelles-Dessous, les G6 60
Peloux, aux C4 71
Pemberton E4 339
Pemboa G2 253
Peñafiel D3 190, E3 196
Peñaflor, *Argentina* B4 331
Peñaflor, *Chile* B5 329
Peñaranda de Duero D5 196
Pendits E1 268
Penedès E5 190, E4 203
Peney F1 256
Penfolds D5 342
Penfolds Magill Estate B3 348
Peninsula Ridge F3 321
Penley Estate B6 350
Penner-Ash E4 316
Pennsylvania B6 291
Penny's Hill F4 346
Penola G6 336, D5 350, D6 349
Pentro di Isernia G5 175
Penwortham F4 345
Pepe, Clos E3 309
Pepper Bridge Vineyard F2 319
Pepper Tree C5 357
Peppers Creek C4 357
Perchots, les F2 61
Perchtoldsdorf C5 259
Perclos, les G2 60
Perdriel B4 331
Perdrix, aux E4 64
Perdu, les Clos D4 141
Peregrine F4 363
Pereira d'Oliveira G3 223
Perelli-Minetti, M F3 303
Pérez Cruz B6 329
Pérez Pascuas D3 196
Pergine Valsugana C6 168
Pericoota F2 337
Périère, la B6 60
Périgord C3 153
Permet G4 273
Pernand-Vergelesses C5 55, B4 63
Pernik C1 275
Pérolles, les B2 59
Péronne C3 70
Perpignan B4 145
Perréon, le D3 73
Perrière Noblot, en la E3 65
Perrière, Dom de la F5 122
Perrière, la, *Sancerre* B4 125
Perrière, la, *Burgundy* E1, D3 67
Perrières Dessous, les F5 60
Perrières, aux F5 60
Perrières, Clos des F5 60
Perrières, les, *Beaune* B5, D1 62, C3 63
Perrières, les, *Meursault* D2, G4 60
Perrières, les, *Nuits St Georges* E6 64
Perrières, les, *Pouilly-Fuissé* D4 71
Perroy E3 256
Perry Creek B6 311
Pertaringa F5 346
Perth B4 339
Perth Hills B4 339
Pertuisane, Dom A2 145
Pertuisots C3 62
Peru C3 324
Perugia C4 175, B5 183
Perushtitsa C3 275
Pervomays'ke E2 278
Pesaro B6 175
Pescara F6 175
Pesenti-Turley B2 309
Peshkopi F4 273
Peshtera C3 275
Pêso da Régua B5 210, F1 218
Pesquera D3 196
Pesquera de Duero D3 196
Pessac F3 83, A2 101
Pestkreuz D1 263
Petaluma C4 348
Petaluma Evans Vineyard A5 350
Peter Dipoli E5 169
Peter Lehmann D4 342
Peter Michael D6 296
Petingeret F2 60
Petit Auxey D1 61
Petit Batailley E4 91, E3 92
Petit Bois A4 101
Petit Chaumont, Dom du C5 143
Petit Clos Rousseau A1 59
Petit Malormé, Dom du C4 115
Petit Mont, le Clos du E2 123
Petite Causse B1 141
Petite Chapelle E6 66
Petite Combe, la E6 61
Petite Gorge, la F2 133
Petites Fairendes, les C5 59
Petit-Poujeaux, le G3 95
Petits Cazetiers D2 67
Petits Charrons, les F1 61
Petits Clos, les C5 59
Petits Crais, les D3 67
Petits Epenots, les C2 62
Petits Gamets, les G4 61
Petits Godeaux B2 63
Petits Grands Champs, les G4 60
Petits Liards, aux B1 63
Petits Monts, les E4 65
Petits Musigny, les E6 65, E1 66
Petits Noizons, les B1 62
Petits Nosroyes, les G4 60
Petits Picotins, les D1 63
Petits Poisots, les G5 61
Petits Vercots, les C3 63
Petits Vougeots, les E6 65, E2 66
Peto F4 268
Petra E5 177
Petri E4 284
Petroio Lenzi F3 179
Pettenthal C5, D4 241
Peuillets, les C6 62
Peutes Vignes, les F3 61
Peux Bois F4 60
Pewsey Vale E4 344
Peyre-Rose, Dom D1 143
Pez E4 89
Pezá E4 283
Pézenas D1 143
Pézerolles, les C2 62
Pezinok G3 270
Pezzi-King D4 296
Pfaffenberg F6 236
Pfaffenheim E4 127, E3 128
Pfaffenstein F2 243
Pfaffenthal A6 260
Pfalz F2 225
Pfalzel F4 227
Pfastatt G4 127
Pfeifenberg B6 262
Pfersigberg F5 128
Pfeffer A5 352
Pfingstberg D2 128
Pfingstweide F2 243
Pheasant Ridge Winery D4 312
Philadelphia F2 366
Philip Staley D4 296
Philip Togni C2 301
Philippe Alliet, Dom G5 122
Philippe Delesvaux, Dom F1 120
Phoenix D2 312
Piacenza D5 159
Pian-Médoc, le G4 97
Pianpolvere F4 165
Piaton, le D2 133
Piauger, Dom de B5 139
Piave C4 167
Picardy F4 339
Picasses, les E2 122
Piccadilly Valley C4 348
Piccinini, Dom B2 141
Pichlpoint B4 260
Pickberry Vineyard C2 299
Picpoul de Pinet D1 143
Pic-St-Loup A3 143
Pièce Fitte, la E4 61
Pièce sous le Bois, la F5 60
Pied d'Aloue D5 77
Pierre & Catherine Breton D3 122
Pierre Caslot C3 122
Pierre Cros, Dom B1 141
Pierre Luneau-Lapin, Dom E3 119
Pierre Vessigaud C4 71
Pierre Virant E4 66
Pierreclos E1 70
Pierre-Jacques Druet C2 122
Pierrelatte B2 137
Pierres Plantées, Dom des F6 136
Pierres Vineyard, les C2 299
Pierres, les G2 60
Pierro D5 341
Pierry E3 81
Piesport F4 227, B4 230
Pieve del Vescovo B5 183
Pieve Santa Restituta C4 181
Pignier, Dom G1 150
Pijanecki F5 273
Pike & Joyce B5 348
Pikes E5 345
Pillar Rock F4 305
Pilliteri F5 321
Pimentiers, les C1 63
Pimont, en F2 60
Pimontins B3 133
Pin, le, *Bordeaux* E4 107
Pin, le, *Loire* E3 122
Piña Cellars F4 303, A5 304
Pinada F5 91, E4 92
Pince-Vin E2 67
Pindar D5 320
Pine Ridge F4 305
Pineaux, les F2 122
Pinesse, la C3 103
Pinhão F5 218
Pinkafeld E4 259
Pinnacles Vineyard F4 307
Pins, les C2 122
Pinson F4 312
Pintas E5 218
Pintia E5 195
Piombino G3 177
Pipers Brook F5 355
Pipers River F6 355
Piquemal, Dom B4 145
Pirgos F2 284
Pirie F5 355
Pirineos F5 201
Piron, Dom E4 74
Pirramimma F4 346
Pisa A2 175
Pisa Range Estate F5 363
Pisoni F4 307
Pisoni Vineyard F5 307
Pissa F3 284
Pistoia A3 175
Pithon, Dom B4 145
Pitois, Clos C5 59
Pitschental E5 262
Pitsitia G4 285
Pitures Dessus E5 61
Pizay E5 74
Pizzini B5 352
PJRM (FYROM) F5 273
Pla de Bages D6 190
Plà i Llevant F6 190
Placerville B5 311
Places, les G2 60
Placher B4 263
Plaisir de Merle C4 371
Plaiurile Drâncei D2 277
Plan de Dieu C3 137, C3 139
Plan du Castellet, le E3 148
Planalto Serrano E6 324
Planchots de la Champagne, les D1 63
Planchots du Nord, les D1 63
Planeta E3 187
Plantagenet E6 339
Plante du Gaie G2 60
Plantes au Baron F5 64
Plantes Momières, les C5 59
Plantes, les, *Gevrey-Chambertin* E2 66
Plantes, les, *Meursault* E3 61
Plantigone ou Issart D1 67
Plateaux, les E1 65
Platerie, la D3 122
Platière, la, *Beaune* B1 62
Platière, la, *Santenay* D6 59, G1 60
Plâtre, le D5 74
Platzl D6 262
Plešivica B2 273
Plessys, les E6 71
Pleven B3 275
Plice, la C4 59
Plovdiv C3 275
Pluchots, les G4 61
Plume la Poule B4 101
Plumpjack A5 304
Plumpton College G5 253
Plunkett B4 352
Plures, les F3 61
Pluris C3 260
Plzeň F1 270
Poboleda B5 204
Pocerina-Podgora C4 273
Podere Capaccia E4 179
Podere la Capella D3 179
Podere San Luigi G3 177
Poderina, la C6 181
Podersdorf C5 259
Podgoria Dacilor D2 277
Podgoria Severinului D2 277
Podgorica E4 273
Podravje A2 273
Podunavlje B4 273
Poggerino E4 179
Poggette, le D5 183
Poggibonsi E2 179
Poggio al Sole D3 179
Poggio al Tesoro A4 177
Poggio Antico C5 181
Poggio Bertaio B4 183
Poggio Bonelli G5 179
Poggio di Sotto D6 181
Poggio Scalette D4 179
Poggiolino, Il D3 179
Poggione, Il D4 181
Poggiopiano C2 179
Pogradec F4 273
Poigen C4 260
Poillange, en B6 60
Poinchy D3 77
Point, *Kamptal* B4 263
Point, *Wachau* B5 260
Pointes d'Angles F5 61
Pointes de Tuvilains, les D3 62
Pointes, aux B1 63
Poirets St-Georges, les E6 64
Poirier du Clos, le G1 60
Poisets, les F5 64
Poisot, le G5 61
Poissenot D1 67
Pojer & Sandri A5 168, G4 169
Pokolbin D5 337, C4 357
Pokolbin Estate C4 357
Pokuplje B2 273
Polešovice G3 270
Poligny F2 150
Polish Hill E5 345
Poliziano C4 182
Polkadraai Hills F2 366
Pollino E4 184
Pollock Pines B6 311
Polmassick G2 253
Pomerol E4 83, D4 107, B6 108
Pomino B4 175, A6 179
Pommard D5 55, F6 61, C1 62
Pommeraye, la B4 118
Pomorie B5 275
Pomport B5 115
Pondalowie B3 352
Ponder Estate G2 362
Pont de Crozes A4 135
Pont de la Maye, le C4 101
Ponta do Sol G1 223
Pontaix, les A4 135
Pontassieve A5 179
Pontcharra D5 151
Ponteareas D5 194
Pontevedra D1 190, C4 194
Ponts-de-Cé, les C4 120
Ponzi D4 316
Poole's Rock C4 357
Poplar Grove F5 315
Popovo B4 275
Porirua C5 358
Porlottes, les D2 66
Porongurup E6 339
Porra D3 163
Porrera C5 204
Porroux, les E3 66
Port d'Alon, le F2 148
Port Dalhousie F5 321
Port Guyet D1 122
Port Lincoln G3 336
Porta C6 329
Portal del Alto B6 329
Porte Feuilles ou Murailles du Clos F5 65
Porter Creek E4 296
Portes de Méditerranée D5 153
Portes Feuilles, les E3 67
Portets C6 98
Portimão F4 210
Portland C3 315, D5 316
Porto B4 210, E4 219
Porto e Douro B5 210, E5 219
Porto Moniz D6 222
Porto Torres A3 188
Portteus D3 318
Port-Vendres D6 145
Porusot Dessus, le F6 60
Porusot, le F6 60
Porusots Dessous, les G6 60
Posavje A2 273
Possonnière, la E1 120
Postaller B4 260
Pot Bois B6 59, F1 60
Potenza D4 184
Potets, les B2 59
Potisje B5 273
Potter Valley A4 294
Pouderoux, Dom A2 145
Pougets, les C3 63
Poughkeepsie C5 320
Pouilly F5 55, F2 70, C5 71
Pouilly-Fuissé D5 70
Pouilly-Fumé C5 125
Pouilly-Loché D5 70
Pouilly-sur-Loire B5 119, C5 125
Pouilly-Vinzelles D5 70
Poujol, Dom du B3 143
Poulaillères, les E5 65
Poulettes, les E6 64
Pourra, Dom de B5 139
Poussie, la B3 125
Poutures, les F5 61
Pouvray D4 123
Pouyalet, le B5 91
Povardarje F6 273
Poysdorf A5 259
Pradell de la Teixeta D6 204
Prades C2 145
Prager C3 301
Praha (Prague) F2 270
Prälat C4 232
Prarons-Dessus, les C4 59
Prasino F2 284
Pré à la Rate, le B6 60
Pré de la Folie, le F4 65
Pré de Manche, le F2 61
Prea E4 165
Préau D3 67
Preceptoire de Centarnach B2 145
Preignac C4 103
Prekmurje A3 273
Prellenkirchen C6 259
Premariacco C2 173
Prémeaux-Prissey E4 64
Présidente, Dom de la C3 137
Prespa F5 273
Pressoir, le G5 122
Preston C4 296
Pretty-Smith A2 309
Preuses, les C4 77
Prévaux, les C1 63
Prévoles, les D3 62
Pride Mountain C2 301
Prieur, Clos E1 67
Prieur-Bas, Clos E1 67
Prieuré de Montézargues G6 138
Prieuré Font Juvenal B1 141
Prieuré St-Christophe, Dom C5 151
Prieuré St-Jean de Bébian D1 143
Prignac-en-Médoc E2 87
Prigonrieux B5 115
Prigorje-Bilogora B3 273
Prilep F5 273
Primicia F6 199
Primivito di Manduria C5 185
Primo Pacenti B5 181
Primorje E3 273
Primorska A1 273
Primorska Hrvatska C2 273
Prince Albert D3 352
Principauté d'Orange C5 153
Principe de Viana D3 200
Principe di Corleone E3 187
Priorat E5 190, E6 202, B4 204
Prissé F2 70, A4 71
Prizren E5 273
Procès, les E1 65
Producteurs Plaimont C2 113
Prose, Dom de la C3 143
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene C4 167
Provenance G3 303
Pruliers, les E6 64
Pruzilly G1 70, B4 73, A5 74
Ptuj B5 271
Ptujska Klet B4 271
Pucelles, les G3 60
Puch, le C4 103
Puebla G4 312
Puente Alto B6 329
Puerto de Santa María, El C2 206
Puerto Real C3 206
Puget Sound A3, G4 315
Pugnane E4 165
Puig i Roca E3 203
Puisieulx B5 81
Puisseguin E5 83
Puits Merdreaux G1 60
Puits, le D2 60
Pujanza F6 199
Pujaut G1 139
Pulchen B2 229
Puligny-Montrachet D5 55, G4 60
Pulkau A4 259
Punt Road C4 354
Punters Corner D5 350
Pupillo F5 187
Purbach C5 259
Purcari E1 278
Pusztamérges F4 267
Puts, Dom le C2 113
Puy Arnaud, Clos D5 105
Puyguilhem C5 115
Puyméras C4 137
Pyrenees F1 337, B2 352

Qazax G5 278
Qingdao G5 372
Quails' Gate E5 315
Quando F3 366
Quartiers de Nuits, les F5 65
Quartiers, les B4 63
Quarts, les B4 71
Quarts-de-Chaume B4 118, F2 120
Quartz Reef F5 363
Quatourze C4 141
Quebec A6 291
Quebrada de Macul A6 329
Queenstown E3 358, F3 363
Querciabella D4 179
Querétaro G4 312
Quéron, Clos G5 122
Queue de Hareng D3 67
Quilceda Creek A3 315
Quillota A4 326
Quincié-en-Beaujolais D3 73
Quincy C4 119
Quintanilla de Onésimo D2 196

Quintas（庄园／葡萄园）
Aciprestes, dos E1 219
Agua Alta, da F4 218
Alameda, da E4 212
Alegria, da F2 219
Amarela F5 218
Arnozelo, do G4 219
Bagauste, de G2 218
Bageiras, das F2 212
Baixo, de F2 212
Baleira, da F2 219
Baratas, das F5 218
Barrilario, do G2 218
Boa Vista, da F4 218
Bom Dia, do F3 218
Bom Retiro, do F5 218
Bomfim, do F6 218
Bragão, do D5 218
Cabana, da F2 218
Cabriz (Dão Sul), de F4 212
Cachão, do G4 219
Campanha, de F1 218
Canais, dos G4 219
Canal, do G2 218
Carmo, do A5 215
Carril, do G3 218

Carvalhais, dos E5 212
Carvalhas, das F5 218
Carvalheira, da F6 218
Castelinho, de F2 219
Castelo Borges, do G4 218
Cavadinha, da E5 218
Charondo, do F6 218
Chocapalha, de B2 214
Costa de Baixo F3 218
Costa, da D5 218
Covelos, de F2 218
Crasto, do F4 218
Cruzeiro, do E5 218
Currais, dos F1 218
Dr Christiano, do F6 218
Eira Velha, do F5 218
Encontro, do F2 212
Farfao, do G6 219
Ferrad, da G3 218
Ferradosa, da G3 219
Fojo, do D5 218
Fontainhas, das G6 219
Foz de Arouge, de G3 212
Foz de Temilobos, da G2 218
Foz, da F5, G2 218
Frades, dos G3 218
Gaivosa, da E1 218
Garcia, do G1 218
Gricha, da E1 219
Infantado, do F4 218
Ingleses, dos G5 219
Junco, do E5 218
Lagares, dos D6 218
Lajes, das G6 218
Lelo, do F6 218
Louvazim, do G6 219
Macedos, de G6 218
Maias, das F5 212
Malvedos, dos E1 219
Manuelas, das D5 218
Marrocos, de G1 218
Merouco, do E1 219
Milieu E2 219
Monte d'Oiro, do B3 214
Mouro, do A5 215
Murta, da C2 214
Nápoles, de G3 218
Nova do Roncão E6 218
Noval, do E5 218
Panascal, do G5 218
Pancas, de B3 214
Passadouro, do D5 218
Pedrogão, do G6 218
Pego, do G5 218
Pellada, da F5 212
Perdiz, da F6 218
Peso, do F1 218
Poca, da F4 218
Portal, do E5 218
Portela, da G2 218
Porto de Bois, de G5 219
Porto, do F5 218
Quarias, das F1 218
Quietud, de la E5 195
Ribeira Teja, da G5 219
Ribeira, da D5 218
Roeda, de F5 218
Romaneira, da E6 218
Romarigo, de F1 218
Romeira, da C2 214
Roques, dos F5 212
Roriz, de E1 219
Rosa, de la F5 218
Sagrado, do F5 218
San Martinho, de E2 219
São Luiz G4 218
Seixo, do F5 218
Serra da Ribeira, da G5 219
Serra, da F6 218
Sibio, do E6 218, E1 219
Silval, do E5 218
Sol, do G2 218
St Antonio, de D6 218
Sta Barbara, de G1 218, F1 219
Tedo, do G3 218
Teixeira, da F6 218
Telhada, da G6 219
Terra Feita, da E5 218
Torre, da G1 218
Tua, do E2 219
Vacaria, da G1 218
Val de Malhadas, do G5 219
Vale Cavelos G5 219
Vale da Mina G4 219
Vale de Figueira, do F5 218
Vale Dona Maria F6 218
Vallado, do F1 218
Vargellas, de G4 219
Velha G1 218
Ventozelo, de F6 218
Vesúvio, do G4 219
Vila Velha, da E1 219
Zambujal, do F2 218
Zimbro, do E2 219

Quintay B3 326
Quintessa F3 303
Quivira C4 296
Quoin Rock D3 371
Qupé E3 309

Raats Family Wines E1 371
Rabajà D3 163
Rabat G2 287
Rabiega, Dom C3 147
Rača G3 270
Racha-Lechkumi F4 278
Radgonske Gorice A5 271
Radike Vineyard A2 309
Radikon D4 173
Rafanelli, A D4 296
Ragot, Dom E5 68
Raguenières, les C3 122
Ragusa G5 187
Raiding D5 259
Raignots, aux E4 65
Raka G3 366
Rakvice G3 270
Ralph Fowler C4 349
Ramandolo B5 167
Ramey D5 296
Ramirana C4 329
Rampa di Fugnano, la E1 179
Ramsthal D4 250
Rancagua C6 329
Ranché, en la D3 60
Rancho Rossa Vineyards E2 312
Rancho Sisquoc E3 309
Rancy, Dom de B3 145
Randersacker E3 250
Rány E4 268
Rapaura F3 362
Rapazzini D4 307
Raphael D5 320
Rapitalà E2 187
Rapsáni B3 283
Raşcov E1 278
Raspail-Ay, Dom C4 139
Rastatt D2 248
Rasteau C3 137, A4 139
Ratausses, les D1 63
Rátka F2 268
Ratosses, les D1 63
Ratsch F3 259
Rattlesnake Hills B5 315
Raubern B1 261
Rauenthal D4 237
Raul C5 229
Rausch F1 229
Ravelles, les F4 60
Ravenna F4 167, A5 175
Ravenswood C3 299
Raventós i Blanc D4 203
Ravera E5 165
Raviolles, aux F3 65
Raye's Hill C2 294
Ray-Jane, Dom E3 148
Raymond F3 303
Raymond Usseglio & Fils E2 139
Razac-de-Saussignac B4 115
Real Sitio de Ventosilla D4 196
Réas, aux F3 65
Réas, le Clos des F3 65
Rebeninha E6 218
Rebichets, les F2 60
Recanati E4 286
Recaş C2 277
Réchaux, la D4 67
Rechbächel E2 246
Rechnitz E5 259
Recioto di Soave D3 167
Rectorie, Dom de la D6 145
Red Edge B3 352
Red Hill Douglas County F2 315
Red Hills C5 294
Red Mountain B5 315
Red Newt Cellars A3 320
Red Rooster F6 315
Red Willow Vineyard D2 318
Redbank B2 352
Redesdale Estate B3 352
Redgate E5 341
Redhawk E4 316
Redling C3 263
Redman B5 350
Redondela D4 194
Redondo B5 215
Redrescut B1 63
Redwood Valley A3 294
Refène, la F6 61, C1 62
Referts, les G4 60
Reggio di Calabria G4 184
Réggio nell'Emilia E2 167
Régnié F5 55, C3 73, E3 74
Regnoière, la F4 119
Reguengos B5 215
Reguengos de Monsaraz E5 210, B5 215

Regusci F4 305
Rehberg D6 262
Reichestal F3 239
Reif F6 321
Reilly's F5 345
Reims B4 53, A4 79, A4 81
Reininger E2 319
Reinsport C5 230
Reisenthal D2 263
Reiterpfad G2 246
Reith B4 263
Rejadorada E5 195
Reland, le Clos C6 59, G1 60
Réméjeanne, Dom la C1 137
Remelluri F4 199
Remhoogte D3 371
Remilly, en F3 60
Remstal-Stuttgart E4 248
Renardes, les C5 63
Renato Keber D3 173
Rene Bourgeon E5 68
René Noël Legrand F3 121
René, Clos D3 107
Renmark F6 336
Renton A3 315
Renwick G2 362
Renwood B5 311
Réole, la G5 83
Reparis E4 284
Republika Srpska C3 273
Reserva de Caliboro G3 329
Ressier, le Clos F6 71
Restigné D3 122
Retz A4 259
Retzlaff A3 307
Retzstadt E3 250
Reugne E2 61
Reuilly C3 119
Reus F1 203
Revanna C3 301
Revene B2 301
Reversées, les D3 62
Rex Hill E4 316
Reynella D4 346
Reysses, les C5 71
Rezé C2 118, F2 119
Rhebokskloof A4 371
Rheinberg G5 237
Rheingarten G1 237
Rheingau E2 225
Rheinnell G1, G2 237
Rheinhessen F2 225
Rheintal E5 255
Rhodt F4 244
Rias Baixas D1 190
Ribagnac C5 115
Ribatejano D4 210
Ribatejo D4 210, C3 214
Ribaudy, la F1 133
Ribeauvillé D4 127, F4 129
Ribeira Brava G1 223
Ribeira Sacra D2 190
Ribeiro D1 190
Ribera del Duero D3 190
Ribera del Guadiana F2 190
Ribera del Júcar F4 190
Ribonnet, Dom de D5 113
Richard Hamilton F4 346
Richarde, en la F3 60
Richardson D4 299
Richaume, Dom C1 147
Riche, le E3 371
Richebourg, le E4 65
Richemone, la E3 65
Richland B5 315, D5 318
Richmond Grove D4 342
Richou, Dom E3 120
Rickety Gate F5 339
Ridge, *Northern Sonoma* D4 296
Ridge, *Santa Cruz* B2 307
Ridgeback F2 366
Ridgeview Estate G5 253
Riecine E5 179
Riefring E2 264
Riegersburg E4 259
Rierpaolo Pecorari E3 173
Rignano sull' Arno B5 179
Rijeka B1 273
Rijk's E2 366
Rilly-la-Montagne B4 81
Rimauresq, Dom de D2 147
Rimavská Sobota G5 270
Rimbert, Dom A3 141
Ringerin A3 263
Rio E3 284
Rio Grande D5 183
Rio Negro G4 324
Rioja Alta, la F3 199
Rioja, Ca D4 190
Rioja, la F4 324
Riojanas, Bodegas B1 199
Rios-Lovell A3 307
Riotte, la E4 66

Riottes, *les*, *Beaune* C1 62
Riottes, *les*, *Meursault* E3 61
Ripaille A6 151
Rippon D4 363
Riquewihr D4 127, F3 129
Riscal, Marqués de G6 199
Ristow E5 301
Ritchie Creek B2 301
Ritsch E1 230
Rittergarten B2 246
Ritterpfad C1, C2 229
Ritzling B4 260
Riudoms F1 203
Riva del Garda E3 168
Rivadavia B5 331
Rivas de Tereso E4 199
Rivassi E4 165
Rivaux, les E3 61
Rivaz E4 256
Rive Droite F1 257
River Junction B3 293
River Road E5 296
River Run D3 307
Rivera, *Puglia* A3 185
Rivera, *Uruguay* F5 324
Riverhead C6, E5 320
Riverina E2 337
Riverland E6 336
Rivesaltes B4 145
Riviera del Garda Bresciano C2 167, B5 170
Riviera Ligure di Ponente F3 159
Rivière, au dessus de la F3 65
Rivolet E3 73
Rivoli Veronese B1 171
Rivosordo D3 163
Rixheim G4 127
Rizes F4 284
Rizzi E2 163
Roa de Duero D3 196
Roaix C3 137, A5 139
Robardelle F4 61
Robe F6 336, C4 349
Robe Ranges C4 349
Robert Craig A3 301
Robert Keenan B2 301
Robert Mondavi B4 304
Robert Mueller D5 296
Robert Plageoles et Fils B6 113
Robert Sinskey E4 305
Robert Talbott F4 307
Robert Young Vineyard C5 296
Robert-Denogent, Dom C5 71
Robertson F3 366
Robinvale E1 337
Robledo D3 299
Robyn Drayton D4 357
Roc d'Anglade A5 143
Roc des Anges B3 145
Rocalière, Dom la F5 138
Rocca di Castagnoli F5 179
Rocca di Montegrossi F4 179
Rocca Family Vineyards E3 305
Rocche, le D4 165
Rocchette D4 165
Rocchettevino D4 165
Rocfort E5 123
Rochains, les B5 133
Roche E3 299
Roche aux Moines, la D2 120
Roche Vineuse, la E1 70
Roche, Clos de la E5 66
Roche, sur la A4 71
Rochecorbon E2 123
Rocheford C5 354
Rochefort-sur-Loire B4 118, E2 120
Rochegude C2 137
Rochelle, la F3 122
Rochelles, Dom des D5 120
Rochère, la E5 123
Roches Neuves, Dom des F3 121
Roches, les E3 123
Rocheservière C2 118
Rochester A2 320
Roche-sur-Foron, la B5 151
Rochette-St-Jean F4 122
Rochioli, J E5 296
Rockburn F5 363
Rockford E4 342
Rockingham B4 339
Rockpile A1 293
Rocoule C5 135
Roda F3 199
Rödchen E5 237
Rödelsee F4 250
Rodern D4 127
Rodero D3 196
Rodney Strong D5 296
Ródos (Rhodes) E6 283
Roederer B2 294
Roero D3 159, D3 161
Roessler E6 296

Roger Lassarat, Dom A3 71
Roger Sabon, Dom E2 139
Rognet-Corton, le C5 63
Rogue River G2 315
Rogue Valley G2 315
Rohrendorf B4 259, D2 263
Rohrendorfer Gebling D2 263
Roi, Clos du C6 62
Roi, le Clos du C4 63
Roichottes A2 63
Rolet, Dom E3 150
Roma F3 175
Romagniens, les E3 61
Romanèche-Thorins C4 73, C6 74
Romanée St-Vivant E4 65
Romanée, la, *Gevrey-Chambertin* C1 67
Romanée, la, *Nuits-St-Georges* E4 65
Romanée, la, *Santenay* C5 59
Romanée-Conti, la E4 65
Romans d'Isonzo F2 173
Rombauer B3 301
Rombone E2 163
Römerhang D5 232
Römerstein Martinhof F3 264
Romorantin-Lanthenay B3 119
Ronca C5 171
Roncaglie E2 163
Roncagliette D2 163
Roncé G6 122
Roncée, Dom du G6 122
Ronceret, le F4 61
Ronchevrat A3 71
Ronchi di Manzano D2 173
Roncière E6 64
Roncières E3 77
Ronco del Gelso E2 173
Ronco del Gnemiz D2 173
Roncus E3 173
Ronda G3 190
Rondières, les B6 60
Roque Sestière C3 141
Roquemaure F1 139
Roquemaure, la C5 59
Roquete, Dom la E2 139
Rosa Bosco D2 173
Rosa, la, *Barolo* D5 165
Rosa, la, *Chile* C4 329
Rosacker F4 129
Roschitz A4 259
Rosebud Vineyard B5 315
Roseburg F2 315
Rosella's Vineyard F4 307
Rosemary G5 253
Rosemount Estate E4 346
Rosemount Ryecroft E5 346
Rosenberg, *Bernkastel* C6, E5, F5 232
Rosenberg, *Nahe* F2 243
Rosenberg, *Piesport* C5 230
Rosenberg, *Rheinhessen* C4 241
Rosenberg, *Saar* B4, C3, C4 229
Rosenblum D5 296
Rosengärtchen E4 230
Rosengarten, *Bernkastel* D2 233
Rosengarten, *Rheingau* F3 235
Rosenheck G2 243
Rosenlay F4 232
Rose-Pauillac, la C5 91
Rosettes, les G3 122
Rosevears F5 355
Rosily Vineyard C6 341
Ross Estate F3 342
Rossano F5 184
Rossatz B6 260
Rossese di Dolceacqua F2 159
Rossiya (Russia) E4 278
Rosso Barletta A3 185
Rosso Canosa A3 185
Rosso Conero D6 175
Rosso di Cerignola D4 184, A2 185
Rosso Piceno D6 175
Rosso Piceno Superiore E6 175
Rostov E4 278
Rostov-na-Donu E3 278
Rota B2 206
Rotenfels E3, F3 243
Rotenfelser im Winkel F4 243
Roterd D4, E5 230
Rotes Tor C3 260
Rothenberg, *Rheingau* F6 235, G1 236, E4 237
Rothenberg, *Rheinhessen* B5 241
Rothenberg, *Wachau* B1 261
Rothenhof B1 261
Rotier, Dom C6 113
Rotlei D2 234
Rotllan Torra C5 204
Rotorua B5 358

Röttingen F3 250
Roudnice nad Labem E2 270
Roudon Smith C2 307
Rouffach F4 127, F3 128
Rouffignac-de-Sigoulès B5 115
Rouge Garance, Dom E1 137
Rouge Gorge, Clos du B3 145
Rougeots, les F1 61
Rougeotte, la F5 61
Rouges du Bas, les E5 65
Rouges du Dessus, les E5 65
Round Hill F3 303
Rousselle, la G4 60
Rousset-les-Vignes B3 137
Rouvrettes, les B1 63
Rovellats E3 203
Rovereto E4 168
Rovigo E4 167
Roxheim B5 242
Roxy Ann G3 315
Royal Tokaj Wine Co F2 268
Rozendal E3 371
Rozier A5 133
Rubaiyat F5 374
Rubbia al Colle E5 177
Rubicon G3 303
Rubino, Az. Agr. B5 185
Ruca Malén B4 331
Rucahue G3 329
Ruchots, les E4 66
Ruchottes du Bas E1 67
Ruchottes du Dessus D1 67
Rudd A5 304
Rüdesheim D3, F4 235
Rue E3 165
Rue au Porc G6 61
Rue aux Vaches, la G4 60
Rue de Chaux E1 65
Rue de Vergy E4 66
Rue de Vergy, en la E4 66
Rue Rousseau G3 60
Rued Vineyard F4 296
Rueda E3 190
Ruffieux B4 151
Ruffino A5 179
Rufina A5 179
Rugiens-Bas, les F5 61
Rugiens-Hauts, les E5 61
Ruiterbosch F6 366
Rully D5 55, B6 68
Rumilly B4 151
Rupert & Rothschild C4 371
Ruppertsberg E4 244, G3 246
Rural, la B4 331
Rusack F3 309
Ruse (Rousse) A4 275
Russet Ridge C6 349
Russian Hill E5 296
Russian River Valley E4 296
Russin F1 256
Russiz Superiore E3 173
Russo E5 177
Rust C5 259, F2 264
Rust en Vrede F3 371
Rustenberg D3 371
Rustridge C5 301
Rutherford C4 301, G3 303, A4 304
Rutherford Hill F3 303
Rutherglen F3 337, A6 352
Rutz F5 296
Rutz Cellars F5 296
Ruwer F4 227, A3 234
Rymill A5 350

Saale-Unstrut D4 225
Saarbrücken F2 225
Saarburg G3 227, F2 229
Saarfeilser-Marienberg D3 229
Sables du Golfe du Lion D5 153
Sablet C3 137, B5 139
Sablonettes, Dom des G3 120
Sablons, les D2 122
Sachsen D5 225
Sachsenberg C3 263
Sackträger G5 241
Sacramento A3 293, B4 311
Sacred Hill A4 360
Sacy B3 81
Saddleback B5 304
Sadie Family F2 366
Sadova D3 277
Sadova-Corabia D3 277
Sadoya F5 374
Saering D1 128
Sag Harbor E6 320
Sagelands D2 318
Sahel G2 287
Sahy G4 270
Saillon G6 256
St Aignan B2 119
St Amant D4 311
St-Amour F5 55, B4 73, A6 74
St-Amour-Bellevue G2 70, A6 74

St-Andelain C5 125
St-André de Figuière, Dom D2 147
St-André-de-Cubzac E3 83
St-Andrieu, Dom B1 143
St Anna F4 259
St-Anne F3 91, E3 92
St-Antonin, Dom D5 142
St-Aubin D5 55, D2 60
St-Aubin de Luigné F1 120
St-Baillon, Dom de C2 147
St-Barthélémy-d'Anjou B4 118
St-Bouize C4 125
St-Brice E5 87
St-Bris, *Bordeaux* B4 101
St-Bris, *Burgundy* B3 55
St Catharines A1 320, G5 321
St Charles Vineyard C2 307
St Christol B4 143
St-Christoly-Médoc C5 87
St-Christophe E6 109
St-Christophe-des-Bardes C3 106
Saint Clair Estate G3 362
St Clair Winery E3 312
St Clement C3 301
St-Clément-de-la-Place B4 118
St-Corbian D4 89
St-Cyr-en-Bourg G3 121
St-Cyr-sur-Mer E2 148
St Cousair F5 374
St David's Bench G5 321
St-Denis, Clos, *Morey-St-Denis* E4 66
St-Denis, Clos, *Vosne-Romanée* E5 65
St Desiré C2 62
St-Didier-sur-Beaujeu C2 73
St-Drézéry B4 143
Ste-Agathe C3 133
Ste-Anne, Dom C1 137
Ste-Baume D5 153
Ste-Croix-du-Mont G4 83, B5 103
Ste-Foy-la-Grande E6 83, B4 115
Ste-Gemme-en-Sancerrois A3 125
Ste-Magdeleine, Clos D6 146
Ste-Marie-la-Blanche B5 153
Ste-Maure-de-Touraine C1 119
St-Émilion E5 83, D2 105, F5 107
Ste-Radegonde-de-Touraine F1 123
Ste-Rose, Dom D6 142
St-Estèphe C2 83, D5 89, A4 91
St-Estève B4 145
St-Étienne-des-Ouillères D3 73
St-Étienne-la-Varenne D3 73
St-Fiacre-sur-Maine F2 119
St-Florent-le-Vieil B3 118
St Francis A1 299
St Gallen E5 255
St-Gayan, Dom B5 139
St-Gengoux-de-Scissé B2 70
St-Geniès-de-Comolas E6 138
St Georgen C5 259
St-Georges E5 83
St-Georges, les E5 64
St-Georges-d'Orques C3 143
St-Georges-St-Émilion B5 109
St-Georges-sur-Loire B4 118
St-Germain-d'Esteuil F4 87
St Gervais C1 137
St Gregory, Dom C4 294
St-Guilhem, Dom de C2 113
St-Guilhem-le-Désert D4 153
St Hallett E4 342
St-Herblain B2 118
St Helena C3 301, F2 303
St-Hilaire-St-Florent B5 118
St-Hippolyte, *Alsace* D4 127, G6 129
St-Hippolyte, *Loire* C2 119
St Huberts C4 354
St-Hune, Clos F4 129
St-Imer, Clos E4 128
St Innocent F4 316
St-Jacques, aux F2 65
St-Jacques, le Clos D2 67
St-Jean de l'Arbousier, Dom B4 143
St-Jean de Villecroze, Dom B2 147
St-Jean, Clos F2 60
St-Jean, *Médoc* C2 87
St-Jean, *Santenay* A2 59
St-Jean-d'Ardières E6 74
St-Jean-de-Braye A3 119
St-Jean-de-Duras C4 115
St-Jean-de-la-Croix D2 120
St-Jean-de-la-Porte C5 151
St-Jean-des-Mauvrets D5 120
St-Jeoire-Prieuré C4 151
St-Joseph B4 131, F1 133

St-Julien, *Bordeaux* F4 92
St-Julien, *Burgundy* E3 73
St-Julien, Clos E4 109
St-Julien-Beychevelle D2 83, E5 92
St-Julien-de-Concelles E3 119
St-Juliens, aux F2 65
St Kiliansberg E3 239
St Margarethen C5 259
St Martin C5 243
St Mary's Vineyard C5 350
St Nikolaus F4, G4 236
St Pölten B4 259
St Stefan F3 259
St Supéry G3 303
St Thomas, Clos C5 286
St-Lager D4 73, F4 74
St-Lambert E5 91
St-Lambert-du-Lattay F2 120
St-Landelin, Clos E2 128
St-Lannes, Dom de C2 113
St-Laurent, *Médoc* B2 95
St-Laurent, *St-Émilion* F5 109
St-Laurent-des-Arbres F5 138
St-Laurent-des-Vignes B5 115
St-Laurent-Médoc F1 92
St-Léonard F1 257
St-Loubès E4 83
St-Louis F3 139
St-Lumine-de-Clisson G3 119
St-Macaire G4 83
St-Magne-de-Castillon E4 105
St-Martin, Clos E3 109
St-Martin-le-Beau G6 123
St-Maurice-sur-Eygues C3 137
St-Melaine-sur-Aubance E4 120
St-Michel-sur-Rhône D2 133
St-Nazaire B1 118
St-Nicolas D5 62
St-Nicolas-de-Bourgueil B6 118, D1 122
St-Pantaléon-les-Vignes B3 137
St-Patrice D4 122
St-Paul G4 122
St-Philbert-de-Grand-Lieu C2 118
St-Philippe d'Aiguille C5 105
St-Pierre d'Albigny C5 151
St-Pierre-des-Corps B1 119
St-Pourçain D4 53
St-Préfert, Dom E2 139
St-Rambert-en-Bugey B3 151
St-Romain A1 61
St-Roman-de-Malegarde A4 139
St-Saphorin E4 256
St-Sardos G3 53
St-Saturnin B1 143
St-Saturnin-sur-Loire D5 120
St-Sauveur, *Dordogne* B6 115
St-Sauveur, *Pauillac* C3 91
St-Sébastien, Dom C4 145
St-Sébastien-sur-Loire B2 118, F2 119
St-Sernin C4 115
St-Sernin, Dom B1 141
St-Seurin B4 89
St-Seurin-de-Cadourn C4 89
St-Sigismond B3 118
St-Symphorien B1 119
St-Symphorien-d'Ancelles C5 73
St-Trélody F2 87
St-Véran D5 70
St-Vérand G2 70, B4 73
St-Yzans A3 89
St-Yzans-de-Médoc E5 87
Saintsbury D5 299, G5 301
Saiss G2 287
Sakai E5 374
Sakar, Dom D4 275
Sakartvelo (Georgia) G4 278
Salado Creek C3 293
Salamanca E2 190
Salamandre D3 307
Salas Altas E5 201
Salcheto D4 182
Salem D2 315, F4 316
Salerno D3 184
Salgesch F2 257
Salice Salentino C5 185
Salinas D3 293, E3 307
Salitage E4 339
Salkhino G4 278
Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais E3 73
Salnesur del Palacio de Fefiñanes B4 194
Saló A4 170
Salpetrière, la D2 122
Salta E4 324
Salto F5 324
Saltram D5 342
Salvador F5 301
Salvioni B5 181
Salyan G6 278
Salzburg E4 264
Samaniego A1 199, F5 199
Samaria E4 286
Sâmburești D3 277
Samegrelo F4 278
Samkir G5 278
Sámos C5 283
Sámos Co-op C5 283
Samson F4 286
Samtredia G4 278
Samuel Tinon G3 268
San Adrián B4 199
San Andreas C6 311
San Antonio Valley D3 293
San Antonio, *Chile* D3 326, B3 329
San Antonio, *Texas* E4 312
San Benito F4 307
San Bernabe G5 307
San Bernabe Vineyard G5 307
San Bernardo B5 329
San Carlos D4 331
San Casciano in Val di Pesa C2 179
San Cristoforo D4 163
San Diego D1 312
San Esteban A6 326
San Esteban de Gormaz E6 196
San Fabiano Calcinaia F3 179
San Felice F5 179
San Felipe A5 326
San Fernando, *Chile* D5 329
San Fernando, *Spain* C3 206
San Francisco F5 184
San Francisco B2 293
San Francisco Bay B2, C3 293
San Gimignano E1 179
San Giovanni al Natisone D2 173
San Giovanni Ilarione B5 171
San Giovanni Valdarno D5 179
San Giusto G2 177
San Giusto a Rentennano F4 179
San Gonzalo F1 218
San Guido A4 177
San João da Pesqueira G2 219
San Jose C3 293, B2 307
San José Florida F5 324
San Juan F4 324
San Juan del Río G4 312
San Leonardo G3 168
San Lorenzo E4 165
San Lucas D3 293, G6 307
San Luis Obispo C2 309
San Luis Potosí F4 312
San Martín B5 331
San Michele E3 177
San Miguel del Huique D4 329
San Pedro E4 329
San Rafael F4 324
San Remo F2 159
San Severo C3 184
San Telmo B4 331
San Vicente de la Sonsierra A6 198, F4 199
San Vincenzo D3 177
San Ysidro D4 307
Sanary-sur-Mer G4 148
Sancerre B5 119, B4 125
Sanctus C3 105
Sandalford B4 339, D5 341
Sandberg B2 229
Sandgrub E3, F2 237
Sandgrube A4, D1 263
Sandhurst G6 253
Sandytord F6 253
Sanford F3 309
Sanford & Benedict Vineyard F3 309
Sang des Cailloux, le D4 139
Sangenis i Vaqué C5 204
Sangiacomo Vineyard D3 299
Sangiovese di Romagna F3 167, A4 175
Sanlúcar de Barrameda G2 190, B2 206
Sannio D3 184
Sansonnière, Dom de la G4 120
Sant' Agata dei Goti D2 184
Sant' Agnese F4 177
Sant' Antimo C3 175
Sant Sadurní d'Anoia D4 203
Santa Amalia C5 329
Santa Ana A4 331
Santa Anastasia E4 187
Santa Barbara F5 293
Santa Carolina A6 329
Santa Clara Valley C3 307
Sta Comba Dão F3 212
Santa Cruz Mountains C2 307
Santa Cruz, *California* D2 307
Santa Cruz, *Madeira* G5 223
Santa Duc, Dom C4 139
Santa Emiliana A6 329
Santa Fe D3 312
Santa Fe Vineyards D3 312
Santa Helena D5 329
Santa Laura D4 329
Santa Lucia A3 185
Santa Lucia Highlands F4 307
Santa Maria D3 309
Santa Maria Valley D1 312, D3 309
Santa Monica C5 329
Santa Rita B6 329
Santa Rita Hills E3 309
Santa Rosa, *Argentina* C6 331
Santa Rosa, *California* B2 293, F6 296
Santa Sarah C4 275
Santa Venere F5 184
Santa Ynez Valley D1 312, F4 309
Santana E4 223
Santander C3 190
Santenay D5 55, B2 59
Santenots Blancs, les F3 61
Santenots Dessous, les F3 61
Santenots du Milieu, les F3 61
Santiago F4 324, A6 329, C5 326
Santiago Ruiz E4 194
Sto Isidro de Pegões D4 214
Santo Stefano C4 163, F5 165
Santo Tomas E1 312
Santorini E4 283
São Domingos F2 212
Sapporo D5, F4, F5 374
Saracen Estates C5 341
Sarafin B3 285
Sarah's Vineyard D3 307
Sarajevo D4 273
Sarata E1 278
Sárazsadány E5 268
Sarcignan C4 101
Sarda-Malet, Dom B4 145
Sardine B2 101
Sardón de Duero E2 196
Sarica Niculițel C5 277
Sarmazza E4 165
Sarmiento y di Galante D3 204
Saronsberg E2 366
Sárospatak D5 267, D5 268
Sarottes, les E4 67
Sarpe, Clos de E5 109
Sarrians E4 139
Sarzedinho F5 218
Sasalja E2 268
Saskove E4 286
Sassari A3 188
Sassetta C5 177
Sassicaia B2 175
Satigny F1 256
Sátoraljaújhely C6 268
Satov G3 270
Sattui, V C3 301
Satz F2 264
Satzen F1 263
Satzen B1 261
Saucelito Canyon C2 309
Saucours, les B1 63
Saules, aux F4 65
Saulheim D2 240
Saumagen A2 246
Saumaize-Michelin, Dom A3 71
Saumur B5 118, G3 121
Saumur-Champigny F4 121
Saunières, les A2 59
Sausai C5 296
Saussignac B5 115
Saussilles, les C2 62
Saussois, en D1 61
Saute aux Loups G3 122
Sauternes G4 83, F2 103
Sauvageonne, Dom la B1 143
Sauveterre F1 139
Sauvion et Fils F3 119
Savannah Channel C2 307
Savarines, Dom des A4 113
Savennières D1 120
Savigny C5 55
Savigny-en-Véron F2 122
Savigny-lès-Beaune A1 63
Savoie B4 151
Savona E3 159
Savuto F4 184
Saxenburg E1 371
Sazano G4 278
Scala Dei B5 204
Scali F2 366
Scandicci B2 179
Scarborough C4 357
Scarpantoni E5 346
Sceaux, les D3 62
Schafthausen D4 255
Scharffenberger C2 294
Scharrachbergheim A5 127
Scharzhofberg C4 229
Schatzgarten C1 233
Scheibelberg D5 262
Scheibental C4 260
Scheid Vineyard F5 307
Scheidterberg D1 229
Schelingheim A6 127
Schenkenbichl B2 263
Schiefern, in G3 263
Schiesslay E2 230
Schistes, Dom des B3 145
Schlangengraben C2 229
Schlickenpfennig B1 263
Schliengen G1 248
Schloss G5 241
Schloss Hohenreschen E3 241
Schloss Johannisberg F2 236
Schloss Reichartshausen F6 236
Schloss Saarfelser Schlossberg G3 229
Schloss Saarsteiner G2 229
Schloss Schwabsburg E3 241
Schloss Staufenberg E2 248
Schloss Vollrads F3 236
Schlossberg, *Alsace* E3 129
Schlossberg, *Bernkastel* D4, E4, F4, G5, G6 232, B2, E1, E2 233
Schlossberg, *Pfalz* E2 246
Schlossberg, *Rheingau* F3 236, G2 237
Schlossberg, *Rheinhessen* F6 241
Schlossberg, *Saar* B3, C3, E2 229
Schlossböckelheim B4, F6 242
Schlossgarten G2 236
Schlosshede E2 236
Schnait E4 248
Schneider E4 320
Schoden D2 229
Schoenenbourg F4 129
Schön D1 260
Schönberg B4 259
Schönhell E5 236
Schornsheim D3 240
Schrammeln E3 264
Schramsberg B2 301
Schreck E6 262
Schreiberberg A6 260
Schriesheim C3 248
Schrötten Point, in F3 263
Schubertslay B4 230
Schug D3 299
Schütt B6 260
Schützen C5 259
Schützenhaus F6 236
Schützenhütte F5 241
Schwabsburg D3 240, F3 241
Schwaigern D4 248
Schwarzenstein E2 236
Schweigen G3 244
Schweiger B2 301
Schweinfurt D4 250
Sciez A5 151
Sclavos C1 283
Scopetone B5 181
Scorpo D4 352
Scotchman's Hill D3 352
Screaming Eagle B5 304
Sea Smoke F3 309
Seattle A3, G4 315
Seavey B4 301
Sebastiani C3 299
Sebastopol F5 296
Sebes Apold C3 277
Séchet E3 77
Secondine C3 163
Sečovce G6 270
Sedlescombe G6 253
Seeberg A2 263
Seghesio D5 296
Segovia E3 190
Séguret C3 137, B5 139
Seidelberg B3 371
Seinsheim F4 250
Sella & Mosca, *China* G5 372
Sella & Mosca, *Sardinia* B3 188
Selvapiana A5 179
Semblançay B6 118
Semeli Megapanos C3 283
Seña A4 326
Senec G4 270
Senftenberg C5 262
Señorío de Arinzano A2 200
Señorío de San Vicente F4 199
Sentier du Clou, sur le D2 60
Sentiers, les E3 66
Seppelt D4 342
Seppelt Great Western C1 352
Sequoia Grove G3 303, B4 304
Sered' G4 270
Seredi E4 268
Serena, la B6 181
Serene, Dom F4 316
Seresin Estate G2 362
Sermiers B3 81
Serpens, les F5 61
Serpentières, aux A1 63
Serra F6 165
Serra Gaúcha F6 324
Serra, la D3 165
Serralunga d'Alba E6 165
Serras do Sudeste F5 324
Serres B3 141
Serres-Mazard, Dom D2 141
Serrières-de-Briord B3 151
Serrières-en-Chautagne B4 151
Serve C4 277
Servies C1 141
Servy, en B4 71
Sète E2 143
Setley Ridge G4 253
Settesoli E2 187
Setúbal E4 210, E3 214
Setz, auf der B1 263
Setzberg C2 260
Seurey, les C3 62
Sevastopol' F2 278
Seven Hills E2, E3 319
Seven Hills Vineyard F3 319
Sevenhill E4 345
Sevilen B3 285
Sevilla G2 190
Seville Estate D5 354
Sévrier B5 151
Seymour F2 337
Seyssel B4 151
Sforzato della Valtellina B5 159
Shaanxi B5 372
Shadowfax B3, D3 352
Shafer, *California* E4 305
Shafer, *Washington* D4 316
Shagra Family C3 296
Shandong B5 372
Shangri La C4 372
Shannon Ridge C5 294
Shantell A4 354
Shanxi B5 372
Sharpham G3 253
Shaw & Smith C5 348
Shawsgate F6 253
Shea Vineyard E4 316
Shelmerdine D6 354
Shemakha (Samaxi) G6 278
Shenandoah B5 311
Shenandoah Valley B5 311
Shepparton F2 337, A4 352
Shingle Peak F2 362
Shkodër E4 273
Shoalhaven Coast E5 337
Short Hills Bench G5 321
Shottesbrooke E5 346
Shqipërisë (Albania) F4 273
Shumen B5 275
Siduri E6 296
Siebeldingen F3 244
Siefersheim E1 240
Siegel D4 329
Siegelsberg F2 237
Siegendorf C5 259
Siena B3 175, G4 179
Sierra Cantabria F4 199
Sierra de Guara F3 201
Sierra Foothills B4 293, C5 311
Sierra Madre Vineyard E3 309
Sierra Vista B6 311
Sierre F2 257
Siete, Clos de los D3 331
Sigalas D4 283
Sigean D3 141
Signargues E2 137
Signat D6 203
Signorello E5 301
Sigolsheim D4 127, F2 129
Siklós G3 267
Silberbichl C2 261
Silène des Peyrals, Dom du D2 143
Sileni C4 360
Sillery B5 81
Silvania B2 277
Silver Oak, *Northern Sonoma* C4 296
Silver Oak, *Oakville* B5 304
Silver Thread A3 320
Silverado F3 305
Silvio Nardi A4 181
Simi D4 296
Similkameen Valley G4 315
Simonsberg-Paarl C3 371
Simonsberg-Stellenbosch D3 371
Simonsig D2 371
Simonsvlei C3 371
Sine Qua Non D1 312
Singerriedel C3 260
Singla, Dom B5 145
Sino French Manor D3 372
Sintra D1 214
Sion G3 255, F1 257
Sonnières, les E4 66
Siracusa F5 187
Sirna B2 277
Sister Creek Vineyards E4 312
Sitia E5 283
Sitzendorf A4 259
Sivipa E3 214
Sizies, les C3 62
Sizzano C4 159
Sjeverna Dalmacija C2 273
Skafidia F2 284
Skalani Estate E4 283
Skalica G3 270
Skillogalee F4 345
Skopje F5 273
Skouras F4 284
Skrapar G4 273
Sky F3 301
Slaley D2 371
Slavianțzi B5 275
Slavonija B3 273
Sliven B4 275
Sloughhouse C4 311
Slovácko F3 270
Slovenija A2 273
Slovenska Bistrica B3 271
Slovenska Istra B1 273
Slovenske Konjice C3 271
Slovenské Nové Mesto G6 270
Smith & Hook F4 307
Smithbrook E4 339
Smith-Madrone B2 301
Smolenice G4 270
Snake River Valley G4 315
Snoqualmie E4 318
Soave D3 167, C4 171
Soave Classico D3 167, C5 171
Soave Superiore C5 171
Sobon Estate B5 311
Sofiya B2 275
Sokol Blosser E4 316
Solano County Green Valley B2 293, F4 296
Soledad F4 307
Soleil F5 374
Solis D3 307
Solitude, Dom de la, *Bordeaux* G5 101
Solitude, Dom de la, *Rhône* F2 139
Solms Delta D4 371
Sologny E1 70
Solon, Clos F4 66
Solopaca C2 184
Sol-Payré, Dom C5 145
Solutré-Pouilly F5 55, F1 70, B4 71
Somborne Valley G4 253
Somerset West F2 366, G3 371
Somló E2 267
Somloire C4 118
Somlóvasarhely F2 267
Sommerach E4 250
Sommerberg E1 129
Sommerhausen F4 250
Somontano D5 190
Sòndrio B5 159
Songe, en D2 67
Sonnay F5 122
Sonnenberg, *Rheingau* F4, G5 237
Sonnenberg, *Ruwer* E6 234
Sonnenberg, *Saar* A4, C2, E3, F4 229
Sonnenglanz F3 129
Sonnenlay G3, G4 232, C1 233
Sonnenuhr, *Bernkastel* D4, E5, F3 232
Sonnenuhr, *Piesport* E4, F3 230
Sonnleiten D2 260
Sonoita E2 312
Sonoita Vineyards E2 312
Sonoma C3 299, E3 301
Sonoma Coast A1 293
Sonoma Mountain B2 299
Sonoma Valley B2, E4 299
Sonoma-Cutrer E5 296
Sooss C4 259
Sopraceneri G4 255
Sopron D2 267
Soquel C2 307
Sorbé, Clos E4 66
Sorbès, les E4 66
Sordes, les E2 66
Sorgentière, la E4 67
Sorgues F2 139
Sori San Lorenzo C3 163
Sori Tildin D2 163
Soriano F5 324
Sorin, Dom E2 148
Sorrenberg A6 352
Sotillo de la Ribera D4 196
Sottoceneri G5 255
Souche, Dom de E1 113
Souchons, Dom des E4 74
Soufrandière, Dom de la D6 71
Soufrandise, Dom de la D5 71
Soula, Dom le A2 145
Soulaines-sur-Aubance E4 120
Soultzmatt F3 127, D3 128
Soumade, Dom la A4 139
Soumard B5 125
Source, Dom de la B6 147
Sous Blagny F5 60
Sous Frétille B4 63
Sous la Roche B3 59
Sous la Velle A1, B1, E2 61
Sous le Bois de Noël et Belles Filles A4 63
Sous le Cellier E3 61
Sous le Château A1, B1 61
Sous le Courthil F4 60
Sous le dos d'Ane F5 60
Sous le Puits F4 60
Sous Roche B2 61
Sous Roche Dumay E3 60
Soussans F6, G6 95, A1 97
South Auckland B5 358
South Burnett A5 337
South Coast Winery D1 312
Southampton E5 320
Southeast Anatolia C6 285
Southern Fleurieu F5 336, G4 346
Southern Highlands E4 337
Southern Oregon F2 315
Sovana D3 175
Spadafora E3 187
Spangler Vineyards F2 315
Spannberg B5 259
Sparti G4 284
Spello B6 183
Spey E5 244
Spezia, la F5 159
Spice Route F2 366
Spicewood Vineyards E4 312
Spiegel, *Alsace* D1 128
Spiegel, *Kamptal* B3 263
Spiegel, *Kremstal* D6 262
Spielberg B2 246
Spier E2 371
Spiesheim E2 240
Spiess G2 246
Spiropoulos F4 284
Spitaller D1 263
Spitz B3 259, D3 260
Split D2 273
Spoleto C6 183
Sporen F3 129
Sportoletti B6 183
Spottswoode C3 301
Sprendlingen D1 240
Spring Mountain C2 301
Spring Valley E3 319
Springfield, *Willamette Valley* E2 315
Springfield, *South Africa* F3 366
Springhill G4 316
Sprinzenberg F1 263
Spy Valley G1 362
Squinzano B6 185
Srbija (Serbia) D5 273
Srednja i Južna Dalmacija D2 273
Srem C4 273
Stadecken D2 240
Stadio F4 284
Staete Landt F2 362
Stagecoach Vineyard D5 301
Staglin Family G3 303, B4 304
Stags Leap E5 301, F4 305
Stag's Leap Wine Cellars F4 305
Stag's Leap Winery F4 305
Staiger, P&M C2 307
Stainz F3 259
Stajerska Slovenija A2 273
Stajerska Slovenija A5, C3 271
Stambolovo C4 275
Standing Stone B3 320
Stangl B4 263
Stanlake Park F5 253
Stanton & Killeen A5 352
Staple F6 253
Stara Zagora C4 275
Starderi B4 163
Stark Condé E3 371
Starkenburg, *Baden* C3 248
Starkenburg, *Bernkastel* D2 233
Stary Plzenc F1 270
Stăuceni E1 278
Staufen G1 248
Steele C5 294
Steenberg Vineyards F5 369
Stefănești D3 277

Stefano Lubiana G5 355
Stefanslay B6 230
Steffensberg B1, B2 233
Steig E3 239
Steiger B6 260
Steigerdell F4 243
Steigerwald F4 250
Stein C5 263
Stein am Rain B4 260
Stein, *Austria* B3 259, B2 261, E6 262
Stein, *Rheingau* G5 239
Steinacker A2, B2 246
Steinaweg F6 262
Steinbach E2 248
Steinberg (Ortsteil) E6 236
Steinberg, *Nahe* C4, G1 243
Steinberg, *Pfalz* B1, C1 246
Steinberger B2 229
Steinborz C3 260
Steinbühel F1 263
Steiner Pfaffenberg E5 262, B1 261
Steiner Point F6 262
Steiner Vineyard B1 299
Steinert E3 128
Steinertal B1 261
Steingarten D4 344, F4 342
Stein-Grubler E6 128
Steinhagen E1 263
Steinhaus B2 263
Steinling Schlucht F6 262
Steinmassel B2 263
Steinmorgen F2, G2 237
Steinplatte C1 261
Steinriegl B4 260
Steinsatz C3 263
Steinwand B3 263
Steinwandl B4 261
Steinwingert G2 243
Stella Bella E5 341
Stellenbosch F2 366, D3 371
Stellenzicht F3 371
Steltzner F4 305
Stemmler D4 299
Stéphane Aladame, Dom G4 68
Stephanus-Rosengärtchen G6 232
Stephen John F4 345
Sterling B2 301
Stetten E4 248
Steven Kent A3 307
Stevenot D6 311
Steyer F2 243
Steyer Vina A5 271
Sticks B4 354
Stiegelstal D3 260
Stielweg F4 239
Stift E3 246
Stirby D3 277
Stirling C4 348
Stirn E2 229
Stockerau B4 259
Stockton B3 293, D4 311
Stojan Ščurek D3 173
Stoller Vineyard E4 316
Stonecroft B4 360
Stonehaven B5 349
Stonestreet D5 296
Stoney Ridge F4 321
Stonier D4 352
Stony Brook E6 371
Stony Hill B2 301
Stork Nest Estates A3 275
Storrs D2 307
Storybook Mountain A1 301
Straden F4 259
Strand G2 366, G2 371
Strasbourg B6 53, A6 127
Strass B4 259, B4 263
Strathbogie Ranges F2 337, B4 352
Stratus F5 321
Stratzing C1 263
Strážnice F3 270
Streda nad Bodrogom G6 270
Stredoslovenská G5 270
Strekov G4 270
Strem E5 259
Strewn F5 321
Stringy Brae F4 345
Strofilia D3 283
Stroumbi G3 285
Strudel F5 262
Strumica-Radoviste F6 273
Stúrovo G4 270
Stuttgart F3 225, E4 248
Subotica-Horgoš B5 273
Suceava A4 277
Suchot, en D3 67
Suchots, les E4 65
Suckfizzle E5 341
Sucre D4 324
Sudak F2 278
Südburgenland E5 259
Südoststeiermark F4 259
Südsteiermark F3 259
Suffrène, Dom la E3 148
Suhindol B3 275
Suisun Valley B2 293
Sukhindol (Suhindol) B3 275
Sullivan F3 303
Sulzfeld F4 250
Sumac Ridge F5 315
Sumadija-Velika Morava C5 273
Summa Vineyard E3 296
Summerfield B2 352
Summit Lake A3 301
Sunbury G2 337, C3 352
Sungurlare B5 275
Sunnyside B5 315, D3 318
Suntime A4 372
Suntory F5 374
Superin B6 260
Sur Roches E5 61
Sury-en-Vaux B3 125
Süssenberg B1, C2 261, F5 262
Sutter Home C3 301
Sutton Grange B3 352
Suva Reka E5 273
Suvereto D5 177
Suzon A4 101
Sviri G4 278
Svishtov A3 275
Swan E5 296
Swan District A4 339
Swan Hill E1 337
Swan Valley B4 339
Swanson G3 303
Swartland E2 366
Swedish Hill B3 320
Sweet Home E3 315
Swellendam G4 366
Switchback Ridge B2 301
Sycamore Vineyard G3 303
Sydney E5 337
Sylvester A2 309
Sylvie E2 67
Symphonia B5 352
Syracuse A3 320
Syria D6 286
Szárhegy D4 268
Szarvas G3 268
Szeged F4 267
Szegfü D5 268
Szegi F3 268
Szegilong F4 268
Székesfehérvár E3 267
Szekszárd F3 267
Szentgyörgyvár F2 267
Szentvér E4 268
Szerelmi G4 268
Szerencs G2 268
Szilvölgy G3 268
Szolnok E4 267
Szöllőhegy F1 268
Szt Kereszt G3 268
Szt Tamás F2 268

T'Gallant D4 352
Tabatau, Dom du A3 141
Tablas Creek B1 309
Tabontinaja G3 329
Tabor D5 286
Taburno D3 184
Tâche, la E4 65
Tacna D3 324
Tacoma A3 315
Tacoronte-Acentejo F2 193
Taft Street E4 296
Tahbilk B4 352
Taille aux Loups, Dom de la F5 123
Taille Pieds F4 61
Tain l'Hermitage D4 131, C4 135
Taissy A4 81
Takahata E5 374
Takeda E5 374
Talagante B5 329
Talamona B5 159
Talay B3 285
Talca F4 329
Talence F3 83, A4 101
Talenti D4 181
Talheim, im D2 263
Talley Vineyards C2 309
Talloires B5 151
Tállya D5 267, E2 268
Talmettes, les B2 63
Taltarni B2 352
Talunga Cellars A6 348
Tamar Ridge F5 355
Tamar Valley F5 355
Tamburlaine C4 357
Tamisot E2 67
Tampico F4 312
Tanba F4 374
Tangshan E4 372
Tantalus Vineyards E6 315
Tanunda D4 342
Tapanappa C6 349
Tapiz B4 331
Taquière, la B4 133
Taradale B5 360
Taranto D5 184, B4 185
Tarapacá B5 329
Tarbes E2 113
Tarcal G3 268
Tarczal, de E4 168
Tardieu-Laurent F5 137
Târga E4 324
Târnave C3 277
Tarragona E5 190, F2 203
Tarrawarra B5 354
Tarrington Estate D1 352
Tarsus D3 196
Tart, Clos de E4 66
Tartaras A4 133
Tartegnin E2 256
Tarutyne E1 278
Tasca d'Almerita E3 187
Tata E3 267
Tatachilla F4 346
Tatarbunary E1 278
Tatler C5 357
Tatschler E1 264
Taubenberg E3, E4, F3 237
Taubenhaus E1 233
Taupe, la E5 65, E1 66
Taupine, la F3 61
Tauranga B5 358
Taurasi D3 184
Tauria E2 278
Taurino B5 185
Tausendeimerberg C2 260
Tautavel A3 145
Tauxières C5 81
Tavannes, Clos de C4 59
Tavannes, les C1 62
Tavel F5 138
Tavernelle C4 181
Tavers A3 119
Tavira F5 210
Távora-Varosa B5 210
Tawse Vinyards G4 321
Tayirove E2 278
Taylors G5 345
Taz E3 309
Tbilisi G5 278
Te Awa Farm B4 360
Te Awanga C5 360
Te Kairanga B5 361
Te Mata C5 360
Te Whare Ra G2 362
Tefft Cellars D3 318
Tehigo B2 206
Teilung F3 264
Tekirdağ B3 285
Telavi G5 278
Teldeschi C4 296
Tellières, les E3 67
Temecula D1 312
Tempier, Dom E3 148
Tempus Two C5 357
Temriuk F3 278
Ten Minutes by Tractor D4 352
Tenerife F2 193
Tennessee C5 291
Tenterden G6 253
Tenuta Angoris E2 173
Tenuta Barone la Lumia F4 187
Tenuta Corini C4 183
Tenuta di Petrolo E6 179
Tenuta di Sesta D5 181
Tenuta Guado al Tasso B4 177
Tenuta Scilio di Valle Galfina E5 187
Teófilo Reyes E3 196
Tequisquiapan G4 312
Teramo E5 175
Tercic E4 173
Terézia G3 268
Terlano (Terlan) C5 169
Terlato & M Chapoutier, Dom B3 352
Terlo E3 165
Termeno (Tramin) E5 169
Ternay C5 118
Terni E4 175, D6 183
Teroldego Rotaliano B3 167
Terra Alta E5 190, F5 202
Terra Andina A6 329
Terrabianca F4 179
Terracina D1 184
Terramater B5 329
Terranoble F4 329
Terras do Poé E4 214
Terras do Sado E4 210
Terras Gauda E4 194
Terras Madeirenses E3 210
Terrassenmosel E5 227
Terrasses de Béziers B5 141
Terrasses du Larzac B1 143
Terravin G2 362
Terrazas de Los Andes B4 331
Terre de la Custodia C6 183
Terre di Franciacorta C6 159, D1 167
Terre di Ginestra E3 187
Terre Inconnue, Dom B5 143
Terre Mégère, Dom de C2 143
Terre Rouge, Dom de la B5 311
Terrebrune, Dom de F5 148
Terredora di Paola D3 184
Terres Blanches, Dom A4 146
Terres Blanches, les E4, E5 64, F1 61
Terres de Sommières A4 143
Terres Falmet, Dom des A4 141
Terroirs Landais D2 153
Teruel F4 190
Tesson, le F1 61
Testarossa C3 307
Tête du Clos C5 59
Têtière, la G2 60
Tetovo F5 273
Tetti D3 163
Teurons, les C4 62
Teusner D4 342
Texas D3 291
Texas Davis Mountains E3 312
Texas High Plains D4 312
Texas Hill Country E4 312
Texas Hills Vineyards E4 312
Texoma D4 312
Thailand D1 263
Thallern F2 263
Thann G3 127
Thelema D4 371
Thelnetham E6 253
Thénac C5 115
Theotoky B1 283
Thermenregion C4 259
Thesée B2 119
Theulet B5 115
Thézac-Perricard D3 153
Thierrière, la D5 123
Thira (Santorini) E4 283
Thirteenth Street G4 321
Thirty Bench F3 321
Thiva C3 283
Thomas Coyne A3 307
Thomas Fogarty B1 307
Thomas Wines C4 357
Thompson Estate D5 341
Thonon-les-Bains A5 151
Thorey, aux E2 65
Thorn Clarke C5 344
Thorncroft F5 253
Thorold G5 321
Thou, Clos E1 113
Thouarcé B4 118, G4 120
Thouars C5 118
Thracian Lowlands C3, D2 275
Three Choirs F4 253
Three Lakes E2 255
Three Palms Vineyard B2 301
Thuir C3 145
Thun F3 255
Thunersee F3 255
Thungersheim E3 250
Thurgau D5 255
Thurston Wolfe E4 318
Thurzó G3 268
Tianjin B5, E4 372
Ticino G4 255
Tiefenfucha F2 263
Tiefental D2 263
Tierra Valentine C2 301
Tiers C4 348
Tiglat F3 264
Tillets, les F6 60
Tillières F4 119
Tiltridge F4 253
Tim Adams E4 345
Tim Gramp G5 345
Timaru D4 358
Timok D6 273
Timpert C4 234
Tinhorn Creek G5 315
Tirane F4 273
Tiraspol E1 278
Tishbi E4 286
Tissot, Dom E3 150
Titov Veles F5 273
Titus C3 301
TK Wines B5 348
To Kalon Vineyard B4 304
Tobin James B3 309
Todi C5 183
Todoroff Wine Cellar C3 275
Toisières, les F3 61
Tök E3 267
Tokachi D6 374
Tokaj D5 267, G4 268
Tokaj Kereskedőház C6 268
Tokajská G6 270
Tokara D3 371
Tokat B5 285
Tōkyō F5 374
Tolcsva E4 268
Toledo E3 190
Tolna F3 267
Tomás Cusiné D1 203
Tonghua B6 372
Tonnerre D6 75
Tooiangi A5 354
Toowoomba A5 337
Topoľčany G4 270
Topons, les F5 64
Toppe Marteneau, la C3 63
Toppenish B4 315, D3 318
Torbreck D4 342
Toren, de E1 371
Toresanas E5 195
Torgiano D4 175, B5 183
Torgiano Riserva D4 175, B5 183
Torii Mor E4 316
Torino D2 159, A1 161
Tormaresca (Antinori) A3, B5 185
Toro E2 190, E5 195
Toronto A1 320
Torras et les Garennes C5 135
Torre de Oña F6 199
Torre, la C5 181
Torrebreva B2 206
Torremontalbo B1 199, G5 199
Torrenieri B6 181
Torreón F3 312
Torreón de Paredes D5 329
Torres Vedras D3 210, B2 214
Torriglione D4 165
Torrita di Sienna B3 182
Torroja del Priorat C5 204
Toulon E1 147
Tour de Grangemont, la B6 115
Tour du Bon, Dom de la D3 148
Tour du Ferré, la F3 119
Tour Vieille, Dom la D5 145
Tourade, Dom de la C4 139
Tourelles, Dom des C5 286
Tournant de Pouilly C5 71
Tournon C3 135
Tournon-sur-Rhône D4 131
Tournus E6 55
Tours B1 119
Tours, Dom des E4 139
Tours sur Marne D5 81
Toussaints, les C5 62
Touvet, le D4 151
Tovuz G5 278
Tower C5 357
Traben E5 227, D2 233
Traben-Trarbach D2 233
Trafford, de F3 371
Traisen B5 242, E3 243
Traisental B4 259
Traiskirchen C5 259
Traismauer B4 259
Transilvania B3 277
Trapadis, Dom du A4 139
Trapani E2 187
Trapiche B4 331
Trarbach E5 227, E2 233
Trasmontano A5 210
Tras-os-Montes A5, A6 210
Trauntal D3 260
Travarnelle Val di Pesa D2 179
Travers de chez Edouard, les D2 60
Travers de Marinot, les D2 60
Travignoli A5 179
Treana A2 309
Trebbiano d'Abruzzo F5, G6 175, C2 184
Trebbiano di Romagna F4 167, A5 175
Trefethen E5 301
Tregnago B4 171
Treiso F3 163
Trélazé B4 118
Treleaven B3 320
Tremblots, les G3 60
Trentadue C5 296
Trentino C2 167
Trento C3 167, C5 168
Trépail C6 81
Treppchen, *Bernkastel* C4 232
Treppchen, *Piesport* C4, C5 230
Trerose B6 182
Très Girard F4 66
Tres Sabores G3 303
Treux, les E5 65
Trévallon, Dom de A3 146
Trevor Jones F3 342
Trézin, le F4 60
Triangle, The C4 360
Tribourg F1 65
Triefenstein-Lengfurt E2 250
Triennes, Dom de C1 147
Trier F4 227
Trieste D6 167
Trifolerà D3 163
Triguedina, Clos A4 113
Trillol, Dom du E2 141
Trinity Hill B4 360
Tripila G3 284
Tripoli F4 284
Trittenheim F4 230
Trivento B4 331
Trnava G4 270
Troêsmes C2 77
Trois Follots F6 61
Trottacker F4 129
Troyes D5 79
Truchard Estate Vineyard C5 299, F5 301
Truffière, Dom la A3 143
Truffière, la F4 60
Truth or Consequences D3 312
Tsantali A2, A4, B3 283
Tselepos G4 284
Tsinandali G5 278
Tsolis G3 284
Tsuno G3 374
Tsyurupyns'k E2 278
Tua Rita E5 177
Tualatin D4 316
Tübingen E4 248
Tucson E2 312
Tudal B3 301
Tudela D3 200
Tudela de Duero E1 196
Tudelilla B3 199
Tularosa Winery D3 312
Tulbagh E2 366
Tulbagh Mountain F2 366
Tulip D5 286
Tulocay F6 301
Tumbarumba F3 337
Tuniberg F1 248
Tunis F6 287
Tunisia F6 287
Tunuyán D4 331
Tupin A4 131, B4 133
Tupungato C3 331
Turasan B5 285
Turckheim E4 127, E1 129
Türgovishte B4 275
Turkey Flat E4 342
Turley B3 301
Turnbull B4 304
Turnote, le D4 165
Turquant F5 121
Turque, la B4 133
Tursan G2 53
Tuvilains, les C3 62
Tuyaux, aux F2 65
Tvishi G4 278
Twee Jonge Gezellen E2 366
Twenty Mile Bench G4 321
Twin Valley Estate F3 342
Two Hands D4 342
Two Paddocks G5 363
Twomey B2 301
Tyee Wine Cellars G3 316
Tygerberg F2 366
Tyrrell's C4 357
Tzora F4 286

Überlingen G4 248
Uby, Dom C2 113
Uccelliera D5 181
Uchizy B4 70
Uclés E4 190
Udenheim D3 240
Udine C5 167
Ugarteche C4 331
Uitkyk C3 371
Ukiah B3 294
Ukraina (Ukraine) E3 278
Ukrinsko C3 273
Umbertide A4 183
Umpqua Valley F2 315
Umriss F2 264
Un Jour, Clos d' A4 113
Undurraga B5 329
Ungeheuer E2 246
Ungerberg E4 264
Ungsberg E2 233
Ungstein D4 244, B2 246
Union Gap B4 315, C2 318
Unison B4 360
Unterberg B2 229
Unterbergern B1 261
Untere Lüss F3 264
Untere Voglsang F2 264
Untere Weisen F3 264
Untere Zistel E6 262
Unterloiben B1 261
Upper Goulburn F2 337, B5 352
Upper Moutere C5 358
Upper Reach B4 339
Urágya Birsalmás F2 268
Urbelt B2 229
Urfé C4 153
Üröm E3 267
Uroulat, Clos D1 113
Uruguay F5 324
Urzig C3 232
Utiel-Requena F4 190
Uzès D1 137

Vache, la E6 61
Vacheron, Dom B4 125
Vacqueyras D3 137, D4 139
Vadu C4 277
Vaeni A2 283
Vaillons E3 77
Val Brun, Dom de F5 121
Val d'Arbia C3 175
Val di Cornia B2 175, D4, F3 177
Val di Suga B5 181
Val du Petit-Auxey, sur le C1 61
Val Verde Winery E4 312
Val, Clos du G4 305
Valais G3 255, F2 257
Valais Central G1 257
Valandraud F5, G5 109
Valandraud 2 D1 105
Valandraud 4 D3 105
Valbuena de Duero D2 196
Valcalepio B5 159
Valdadige C3 167, A1 171
Valdamor Agnusdei C4 194
Valdeorras D2 190
Valdepeñas F3 190
Valdhuber A4 271
Valdicava B5 181
Valdichiana C4 175
Valdipiatta C4 182
Valdivieso E4 329
Vale do Rio do Peixe E5 324
Vale do São Francisco G6 324
Vale dos Vinhedos F5 324
Valea Călugărească D4 277
Valea Lui Mihai A2 277
Valence E4 131
Valencia F5 190
Valeriano E3 163
Valette, Dom F6 71
Valeyrac A3 87
Vall Llach C5 204
Valladolid D3 190, D1 196
Valle d'Aosta B2 159
Valle de Aconcagua A5 326
Valle de Casablanca C4 326, A4 329
Valle de Colchagua D4 329
Valle de Curicó E4 329
Valle de Güimar F2 193
Valle de la Orotava F2 193
Valle de Leyda D4 326, B4 329
Valle de San Antonio C4 326, A4 329
Valle de Uco F4 324, D3 331
Valle del Bío Bío G3 324
Valle del Cachapoal C4 329
Valle del Choapa F3 324
Valle del Elqui F3 324
Valle del Itata G3 324
Valle del Limarí F3 324
Valle del Maipo B5 326, B5 329
Valle del Malleco G3 324
Valle del Maule G4 329
Valle del Rapel F3 324
Valle dell'Acate F4 187
Valle Isarco A3 167
Valle Venosta B2 167
Vallée de la Marne B3 79
Vallée de l'Ardre A4 79
Vallée de Nouy, la E3 123
Vallejo B2 293, F6 299
Vallerots, les E5 64
Vallet C3 118, F3 119
Valletta E4 165
Valley of the Moon B2 299
Valley View G2 315
Valley Vintners A1 275
Valli Vineyards F4 363
Vallone C6 185
Valmiñor E4 194
Valmur D4 77
Valozières, les C4 63
Valparaíso B3 326
Valpolicella D3 167, B4 171
Valpolicella Classico D2 167, B2 171
Valpolicella Valpantena D3 167, B3 171
Valréas B3 137
Valsacro B4 199
Valtellina Superiore B6 159, C1 167
Valtellina, *Chianti* F5 179

Valtellina, *Lombardia* A6 159, B1 167
Valtice G3 270
Valtorta D4 163
Vámosújfalu E4 268
Vancouver C3, G4 315, D5 316
Vancouver Island G4 315
Vanju Mare D2 277
Vaquer, Dom C4 145
Var E2 268
Varades B3 118
Varese B4 159
Vargas, Marqués de B2 199
Varhegy C6, F2, F3 268
Varna B6 275
Varogne, la B4 135
Varoilles, les C1 67
Varrains F3 121
Vasa G4 285
Vasse Felix D5 341
Vassiliou C3 283, E4 284
Vatistas D3 283
Vau de Vey D1 77
Vau Giraut D1 77
Vau Ligneau E1 77
Vau Ragons D2 77
Vauchrétien F5 120
Vaucoupin E6 77
Vaucrains, les E5 64
Vaud F2 255, D3 256
Vaudemanges C6 81
Vaudésir D4 77
Vaufegé E3 123
Vaugiraut E4 77
Vaulorent C4 77
Vaumuriens-Bas, les E5 61
Vaumuriens-Hauts, les E5 61
Vaupulent C3 77
Vaussier E1 148
Vaut, en E5 61
Vaux Dessus, les B2 59
Vaux-en-Beaujolais D3 73
Vauxrenard B3 73
Vavasour G4 362
Vayres E4 83
Vayssette, Dom de B6 113
Veaugues C3 125
Vecchie Terre di Montefili D3 179
Veenwouden A4 371
Vega Sauco E5 195
Vega Sicilia D2 196
Veitschöchheim E3 250
Vel'ký Krtíš G5 270
Velette, la D4 183
Veliki Preslav B5 275
Velines B4 115
Velké Bílovice G3 270
Velké Pavlovice F3, G3 270
Velké Žernoseky E2 270
Velle, au D2 67
Velle, sur la F3 61
Velletri F3 175
Velventos B2 283
Velykodolyns'ke E1 278
Venâncio da Costa Lima E3 214
Vendôme A1 119
Venézia D4 167
Venialbo F4 195
Venica C3 173
Venningen F4 244
Ventana F4 307
Venthone F2 257
Ventisquero C4 329
Venus la Universal D5 204
Veracruz G5 312
Veramonte C4 326
Verano, el C3 299
Verargues B4 143
Vercelli C3 159
Verchère, la C6 60
Verchères, les E6 71
Verchers-sur-Layon, les C5 118
Vercots, les C3 63
Verdicchio dei Castelli di Jesi C5 175
Verdicchio di Matelica D5 175
Verdigny B3 125
Verdots, Clos des B6 115
Verduno B3 165
Verduno Pelaverga D3 159
Verenay A5 133
Vergelegen G3 371
Vergelesses, les B2 63
Vergennes, les C5 63
Vergenoegd F1 371
Verger, Clos de F6 61, C1 62
Vergers, les F2 60
Verget E1 70
Vergisson F5 55, F1 70, A3 71
Vérin D2 133
Veritas D4 342
Veritas Panciu C5 277
Verlieux E2 133
Vermarain à l'Est, Bas de D3 60
Vermarain à l'Ouest, Bas de D3 60
Vermentino di Gallura A4 188
Vermentino di Sardegna B3 188
Vernaccia di Oristano C3 188
Vernaccia di San Gimignano B3 175
Vernaccia di Serrapetrona D5 175
Vernon C3 133
Vernou-sur-Brenne F4 123
Véroilles, les E3 66
Verona D3 167, C3 171
Véroilles, les D3 62
Verpelét D4 267
Verroilles ou Richebourgs, les E4 65
Vers Cras C5 71
Vers Pouilly C5 71
Verseuil, en F4 61
Versino, Dom F2 139
Vertheuil G4 87, E2 89
Vertou C2 118, F2 119
Vertus G3 81
Verzé F5 55, D2 70
Verzenay B5 81
Verzy B5 81
Vétroz F1 257
Vevey E5 256
VI.C.OR. C4 183
Via Wines F4 329
Viader B3 301
Viallière, la A5 133
Viana A2 199
Viana do Alentejo B4 215
Viansa E3 299
Vicairies B4 125
Vicenza D3 167
Vidal Estate C5 360
Vide Bourse G3 60
Vidigueira C5 215
Vidin A1 275
Vie di Romans E2 173
Vieille Julienne, la D1 139
Vienne A4 131
Vierzon B3 119
Vieux Bonneau, la C3 105
Vieux Cussac D5 95
Vieux Donjon, le E2 139
Vieux Relais, Dom du E1 137
Vieux Télégraphe, Dom du E2 139
Vieux-Thann G3 127
Vie-Vin D2 277
Vigna Rionda F6 165
Vignabaldo B5 183
Vignamaggio D4 179
Vignavecchia E4 179
Vigne au Saint, la C3 63
Vigne aux Loups A3 125
Vigne Blanche C5 59
Vigne Derrière C6 59, F1 60
Vigne di Zamò, le D2 173
Vigneau, Clos du D1 122
Vignerais, aux B4 71
Vignerondes, aux E3 65
Vignerons de Beaupuy, les A2 113
Vignerons de Buzet, les B2 113
Vignerons de Saumur, Cave des G3 121
Vignerons du Pays Basque E6 112
Vignerons Landais Tursan-Chalosse D1 113
Vignes aux Grands, les D3 67
Vignes Belles E6 66
Vignes Blanches, les, *Meursault* G3 61
Vignes Blanches, les, *Pouilly-Fuissé* C4 71
Vignes des Champs C5 71
Vignes Dessus, aux A3 71
Vignes du Mayne, Dom des B3 70
Vignes Franches, les C2 62
Vignes Rondes, les E3 61
Vigness Moingeon D3 60
Vigneux F4 65
Vignois E3 67
Vignois, aux E4 67
Vignots, les B1 62
Vignottes, les E3 64
Vigo D4 194
Vihiers C4 118
Vila Nova de Gaia B4 210
Vila Real A5 210
Vilafonté C4 371
Vilagarcia de Arousa B4 194
Vilella Alta, la C4 204
Vilella Baixa, la C4 204
Villa Bel Air D5 98
Villa Cafaggio D3 179
Villa d'Est F5 374
Villa la Selva F6 179
Villa Lyubimets C4 275
Villa Maria G2 362
Villa Matilde D2 184
Villa Russiz E3 173
Villa, la E3, F5 165
Villabuena de Álava A1 199, F5 199
Villafranca del Penedès E5 190, E4 203
Village, *Gevrey-Chambertin* E1 67
Village, *Meursault* G6 61, C1 62
Village, *Nuits-St-Georges* F4 65
Village, le, *Beaune* B4 63
Village, le, *Gevrey-Chambertin* E4 66
Village, le, *Meursault* D2 60
Village, le, *Nuits-St-Georges* F6 65
Village, le, *Santenay* B2 59
Village Bas, le A1 61
Village Haut, le A1 61
Villaine, A et P de A5 68
Villamediana de Iregua B2 199
Villanova i la Geltru E4 203
Villány F3 267
Villatte, la D2 122
Ville-Dommange A3 81
Villefranche-sur-Saône G5 55, E4 73
Villemajou, Dom de C3 141
Villenave-d'Ornon F3 83, D5 101
Villeneuve, *Châteauneuf-du-Pape* E2 139
Villeneuve, *Switzerland* E5 256
Villeneuve-de-Duras C4 115
Villeneuve-sur-Lot A3 113
Villero E5 165
Villers Allerand B4 81
Villers-aux-Nœuds A3 81
Villers-Marmery C6 81
Villette E4 256
Villié-Morgon C4 73, D4 74
Villiera C2 371
Vin de Corse B6 149
Vin de Corse-Calvi B5 149
Vin de Corse-Coteaux du Cap Corse A6 149
Vin de Corse-Figari D5 149
Vin de Corse-Porto-Vecchio D6 149
Vin de Corse-Sartène D5 149
Vin Nakad C5 286
Vin Santo di Montepulciano C3 175
Viña Bajoz E5 195
Viña Casablanca C4 326
Viña Cobos B4 331
Viña Ijalba B2 199
Viña Magaña D3 200
Viña Mar C4 326
Viña Nora D5 194
Viña Salceda G6 199
Viña Tondonia F3 199
Viña Villabuena F5 199
Viña Winery, la E3 312
Vinag B4 271
Vinarte D2 277
Viñas del Vero F5 201
Vincent Pinard, Dom B3 125
Vincon Vrancea C5 277
Vine Cliff B6 304
Viñedos de Aldeabuena C5 199
Viñedos de Villaester E6 195
Viñedos del Contino B2 199
Viñedos Orgánicos Emiliana D4 329
Vineland Estates G4 321
Vinemount Ridge G3 321
Vinex Preslav B5 275
Vineyard 29 C3 301
Vinho Verde A4 210
Vinhos Justino Henriques G4 223
Vini Sliven B4 275
Vinicola del Priorat C4 204
Vinivel-Ivailovgrad D4 275
Vinja B5 277
Vino Kupljen B6 271
Vino Nobile di Montepulciano C3 175
Vinon C4 125
Vinos de Madrid E3 190
Vinos Piñol F5 202
Vinprom Peshtera C2 275
Vinprom Peshtera Iambol C4 275
Vinprom Rousse A4 275
Vins Auvigue B4 71
Vins d'Entraygues et du Fel F3 53
Vins d'Estaing F4 53
Vins du Thouarsais D2 53
Vinska Klet Goriška Brda D3 173
Vinsobres B3 137
Vinterra D2, D4 277
Vinzel E2 256
Vinzelles F5 55, G2 70, D6 71
Violès C4 139
Violettes, les F5 65
Vionne, la E4 67
Vipava A1 273
Vipavska Dolina F4 173
Viré E5 55, C3 70
Vireuils Dessous, les E1 61
Vireuils Dessus, les E1 61
Vireux, les E1 61
Virgile Joly, Dom B1 143
Virgin Hills C3 352
Virginia C6 291
Virginie, Dom A5 141
Virieu-le-Grand B4 151
Virondot, en C5 59
Visan B3 137
Visette F4 165
Viseu E4 212
Visintini D2 173
Visp F4 257
Visperterminen F4 257
Vissoux, Dom du F2 73
Vista Flores D3 331
Viterbo D3 175
Viticcio D3 179
Viticola Sarica Niculițel C5 277
Vitkin E4 286
Vitoria-Gasteiz D4 190
Vitusberg F5, G5 237
Viu Manent D4 329
Vivier, le C5 74
Vloré G4 273
Voegtlinshoffen F4 127
Vogelleithen D2 260
Vogelsang, *Nahe* C4 243
Vogelsang, *Rheingau* F2 236
Vogelsang, *Saar* G3 229
Vogiatzis B2 283
Voillenot Dessous G2 60
Voillenots Dessus, les G2 60
Voipreux G4 81
Voitte G4 60
Vojvodina B5 273
Volkach E4 250
Volker Eisele C5 301
Volnay D5 55, F4 61
Von Siebenthal A5 326
Von Strasser B2 301
Vongnes C4 151
Voor Paardeberg F2 366
Vorbourg E2 128
Vordernberg C3 263
Vorderseiber B4 260
Vosgros F4 77
Vosne, en D2 67
Vosne-Romanée C6 55, F4 65
Voss B4 361
Vougeot C6 55, F6 65, F1 66
Vougeot, Clos de F5 65, E1 66
Vouni G4 285
Vouni Panayia-Ampelitis G3 285
Vouvray B1 119, E3 123
Vouvry F5 256
Voyager Estate E5 341
Voznesens'k E2 278
Vráble G4 270
Vrahati F4 284
Vranje E5 273
Vratsa B2 275
Vriesenhof E3 371
Vrigny A2 81
Vršac C6 273
Vully E2 255
Vychodoslovenská G6 270

Waal, de E1 371
Wachau B3 259, A4 260, F6 262
Wachenheim E4 244
Wachenheim an der Weinstrasse D2 246
Wachtberg D6 262
Wagga Wagga E3 337
Wahluke Slope B5 315
Waiheke Island B5 358
Waihopai Valley G1 362
Waimea Plains C5 358
Waipara D4 358
Wairau River F2 362
Wairau Valley G2 362
Waitaki Valley E4 358
Waldäcker E4 264
Waldrach F4 227, D5 234
Waldulm E2 248
Walensee E5 255
Walkenberg F5 237
Walker Bay G3 366
Walkersdorf-am Kamp C4 263
Walla Walla C6 315, E3 319
Walla Walla Valley B6 315
Walla Walla Vintners E3 319
Wallhausen A4 242
Walluf F5 237
Walsheim F4 244
Walter Filiputti D2 173
Wanaka D5 363
Wangaratta F3 337, A5 352
Wangolina Station C4 349
Wantirna Estate D4 352
Warden Abbey F5 253
Wardy, Dom C5 286
Warnham Vale G5 253
Warrabilla A5 352
Warramate C5 354
Warraroong Estate C5 357
Warrenmang B2 352
Warrnambool D1 352
Warwick C3 371
Washington A2 291
Washington Hills Cellars D4 318
Wasson Bros D6 316
Water Wheel B3 352
Waterbrook F2 319
Waterford F3 371
Watershed E6 341
Watervale F5 345
Wattle Creek B4 296
Watzelsdorf A4 259
Wechselberg B2, B4 263
Wechselberger Spiegel B4 263
Wedgetail C4 352
Wehlen E5 232
Wehl's Mount Benson C4 349
Weiden C6 259
Weigenheim F4 250
Weilberg B2 246
Weilong F5 372
Weinberg C4 263
Weinert B4 331
Weinheim, *Baden Württemberg* C3 248
Weinheim, *Rheinhessen* E2 240
Weinsberg D4 248
Weinviertel B5 259
Weinzierlberg D1 263
Weisenheim D4 244
Weisenstein G5 232
Weisinger's G3 315
Weiss Erd F3 239
Weissenkirchen B3 259, B4 260
Weitenberg B4 260
Weitgasse D2 263
Welgemeend C3 371
Welland Valley E5 253
Wellington, *California* B2 299
Wellington, *New Zealand* C5 358
Wellington, *South Africa* F2 366, A5 371
Wemmershoek D5 371
Wendouree E4 345
Wente Bros A3 307
Wermuth B3 301
West Cape Howe F6 339
West Richland D5 318
West Sacramento B3 311
West Virginia B5 291
Westcorp C1 366
Western Range A4 339
Westfield E5 339
Westhalten F4 127, E3 128
Westhofen F3 240
Westover A2 307
Westrey E4 316
Weststeiermark F3 259
Wettolsheim E4 127, F6 128
Whaler C4 294
Whangarei A5 358
Whistling Eagle B3 352
White Salmon C4 315
Whitehall Lane F3 303
Whitehaven G3 362
Whitfield F3 337
Wickham G5 253
Wieden E6 262
Wiedendorf A5 263
Wieland D3 263
Wien B5 259
Wiener Neustadt C5 259
Wiesbaden E2 225, C5 235
Wiesenbronn E4 250
Wignalls F6 339
Wild Duck Creek B3 352
Wild Goose F6 315
Wild Hog E3 296
Wild Horse B2 309
Wildendürnbach A5 259
Wildhurst C5 294
Wildsau E5 237
Willakenzie Estate E4 316
Willamette Valley D2 315
Willamette Valley Vineyards F4 316
Willanzheim F4 250
Willespie D5 341
William Fèvre B6 329
William Harrison F3 303
William Hill, *California* E6 301
William Hill, *New Zealand* G6 363
Williams Selyem E5 296
Williamstown G3 342
Willow Bridge D4 339
Willow Heights G4 321
Willows, The C5 342
Wills Domain C5 341
Willunga F4 346
Wilson, *California* D4 296
Wilson, *South Australia* E5 345
Wiltingen C3 229
Winden C5 259
Windesheim A5 242
Windleiten D2 263
Windsbuhl, Clos F4 129
Windsor F5 296
Windwalker B5 311
Wine Art Estate A4 283
Wineck-Schlossberg E2 129
Wineglass D3 318
Winery Lake Vineyard D4 299, G4 301
Wing Canyon E4 301
Winkel D4 235, G3 236
Winterthur E4 255
Wintrich B6 230
Wintzenheim E4 127, E6 128
Winzenheim B5 242, C5 243
Wipfeld E4 250
Wirilda Creek F5 346
Wirra Wirra F5 346
Wisconsin B4 291
Wise B5 341
Wisselbrunnen F1 237
Wissett Wines E6 253
Wither Hills G3 362
Witness Tree E4 316
Wittenheim G4 127
Wittlich E4 227
Wohra C5 263
Wolf C1 233
Wolf Blass C5 342
Wölffer E6 320
Wolfsberg G2 263
Wolfsgraben B5 263
Wolfsworth F3 264
Wolkersdorf B5 259
Wollongong E5 337
Wöllstein E1 240
Wolxheim A5 127
Woodbourne G2 362
Woodburn D2 315, E4 316
Woodend G2 337
Woodland B3 311
Woodlands D5 341
Woodside B1 307
Woodside Valley C5 341
Woodstock E5 346
Woodward Canyon E2 319
Woody Nook C5 341
Wooing Tree F5 363
Woolridge Creek G2 315
Woori Yallock D5 354
Worcester F3 366
Worms F4 240, D5 244
Wörrstadt D2 240
Worthenbury Wines E4 253
Wösendorf C4 260
Wrattonbully F6 336, C6 349
Wroxeter E4 253
Wuenheim F3 127
Wülfen E4 237
Württemberg F3 225
Württembergisch Unterland D4 248
Würzburg E3 225, E3 250
Würzgarten, *Bernkastel* C3, C4 232, C1, D1 233
Würzgarten, *Rheingau* E5 236
Wyken E6 253
Wylye Valley F4 253
Wyndham Estate B6 357
Wynns B5 350

Xabregas F6 339
Xanadu E5 341
Xinjiang Uygur Zizhiqu B3 372
Xixia B5 372

Yakima B4 315, C2 318
Yakima Valley B5 315
Yaldara Estate E3 342
Yalumba C5 344, D5 342
Yalumba the Menzies D5 350
Yamanashi F5 374
Yamazaki D5 374
Yambol (Iambol) C4 275
Yamhill Valley E3 316
Yannick Amirault, Dom D2 122
Yarra Burn D6 354
Yarra Glen G2 337, B4 354
Yarra Junction D6 354
Yarra Ridge B4 354
Yarra Valley G2 337, C4 352
Yarra Yarra A4 354
Yarra Yering C5 354
Yarrabank B4 354
Yass E4 337
Yatir F5 286
Yazgan B3 285
Ycoden Daute-Isora F2 193
Yearlstone G3 253
Yecla F4 190
Yenne C4 151
Yerevan G5 278
Yering Station B4 354
Yeringberg C4 354
Yevpatoriya F2 278
Yokohama F5 374
Yonder Hill F2 371
York Creek C2 301
York Mountain B1 309
Yorkville C3 294
Yorkville Highlands C3 294
Young E4 337
Youngs C5 311
Yountville E4 301, B5 304, F3 305
Ysios F6 199
Yufuin F3 374
Yunnan C4 372
Yunnan Red C4 372
Yunnan Sun Spirit C4 372
Yvigne, Clos d' B5 115
Yvorne F5 256

Zaca Mesa E4 309
Zacatecas F4 312
Zaer G2 287
Zagorje-Medimurje A3 273
Zagreb B3 273
Zahtila A2 301
Zákinthos (Zante) D1 283
Zala E2, F2 267
Zalakaros F2 267
Zalhostice E2 270
Zamora D2 190, E3 195
Zanzl B5 260
Zapadna Morava D5 273
Zaragoza D4 190
Zaum B2 261
Zayante C2 307
ZD F4 303
Zehnmorgen D5 241
Zell D5 250
Zeletin B5 277
Zell E5 227
Zellenberg D4 127
Zellingen E3 250
Zema Estate B5 350
Zemmer F4 227
Zemmour G2 287
Zenata G2 287
Zeni B5 168, G4 169
Zerhoun G2 287
Zeutern D3 248
Zevenwacht D1 371
Zevgolátio E4 284
Zibo G4 372
Ziersdorf B4 259
Zinnkoepflé E3 128
Zistersdorf B5 259
Zitsa B2 283
Zlaté Moravce G4 270
Zlati Grič C3 271
Znojmo G3 270
Zöbing B4 259, A3 263
Zoltán Demeter G4 268
Zornberg D2 260
Zorovliet D4 371
Zsadányi E4 268
Zuckerberg F6 241
Zürcher Weinland E4 255
Zürich E4 255
Zürichsee E4 255
Zwerithaler A5 260

致謝

由衷感謝下列人士對本書的協助，若有漏列之處尚請見諒。

Introduction *Terroir* Laurent Lebrun; *Anatomy of a Winery* Frédéric Engerer, Hélène Genin, Sonia Favreau

France Chris Skyrme, Pierre Morel, Amina El Abbassi (Sopexa UK); Elodie Pastie (INAO); *Burgundy* Soizic Pinczon du Sel; Tina Sellenet (BIVB); *Pouilly-Fuissé* Jean Rijckaert; *Beaujolais* Clive Coates MW; Anne Masson (UIVB); *Chablis* Rosemary George MW; *Champagne* Michael Edwards; Brigitte Batonnet (CIVC); *Bordeaux* James Lawther; Kees van Leeuwen; Tim Unwin; Aurélie Chobert (L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc); Anne Marbot (CIVB); *Southwest France* Paul Strang; Jérôme Pérez; *Loire Valley* Charles and Philippa Sydney; *Alsace* Oliver Humbrecht MW; Thierry Fritsch (Conseil Interprofessional des Vins d'Alsace); *Rhône* John Livingstone Learmonth; François Drounau (Inter Rhône); *Languedoc* Christine Behey-Molines (Comité Interprofessional des Vins du Languedoc); Paul Strang; *Roussillon* Eric Aracil (Comité Interprofessional des Vins du Roussillon); Tom Lubbe; *Provence* François Millo (Comité Interprofessional de Vins de Provence); *Corsica* Patrick Fioramonti; *Jura, Savoie, and Vins de Pays* Wink Lorch

Italy David Gleave MW; Michèle Shah; Federico Vincenzi; *Trentino* Sabrina Schenchl *Alto Adige* Thomas Augscholl; *Verona* Emilio Fasoletti; *Friuli* Barbara Rosso; *Chianti* Silvia Fiorentini (Consorzio Vino Chianti Classico); *Puglia* Mark Shannon; *Sicily* Kate Singleton

Spain John Radford; Maria-José Sevilla, Margarita Perez Vilanova (Wines of Spain); Alison Dillon; *Somontano* Martin Abell; *Rueda* Arancha Zamácola; *Priorat* René Barbier; *Jerez* Jesús Barquín

Portugal Richard Mayson; Filipe Neves; *Douro and Madeira* Ben Campbell-Johnson

Germany Stuart Pigott; Michael Schemmel, Steffen Schindler (DWI); Hilke Nagel (VDP); *Pfalz* Markus Heil

England and Wales Stephen Skelton MW; Julia Trustram Eve (English Wine Producers)

Switzerland Pierre Thomas

Austria Peter Moser; Susanne Staggl (OEWM)

Hungary Gabriella Meszaros; Diana Sidlovits (Hegyközségek Nemzeti Tanácsa)

Czech Republic and Slovakia Helena Baker; Pavel Heimlich; Martin Kristek; Ondrej Kuchar

Slovenia Robert Gorjak, Mojca Jakša

The Western Balkans Lisa Shara Hall; *Croatia* Irina Ban, Darrel Joseph; *Albania* Andreas Shundi

Bulgaria Caroline Gilby MW; Lilia Stoilova; Julia Kostadinova

Romania Caroline Gilby MW; Basil Zarnoveanu (Provinum)

The Former Soviet Republics Shalva Khetsurani; Bisso Atanassov; John Worontschak; *Ukraine* T Postoain; *Azerbaijan* Mail Amanov; *Georgia* Shalva Khetsuriani; Gia Sulkhanishvili

Greece Konstantinos Lazarikis

Eastern Mediterranean *Turkey* Yakip Icgoren; Oktay Onderer, Ozlem Atak; *Cyprus* Caroline Gilby MW; *Lebanon* Michael Karam; Charles Ghostine; *Israel* Adam Montefiore

North America *USA* Rebecca Murphy; Doug Frost MW,MS, Bill Nelson, Jenny Mattingley (Wine America); *California* Larry Walker; Linda Murphy; Emma Rice; Gladys Horiuchi; *Napa* Terry Hall; *Sonoma* Phil Bilodeau; *Lodi* Mark Chandler; *Arizona* Todd Bostock; *Michigan* David Creighton; *Missouri* Ann Miller; *Ohio* Donniella Winchell; *New York* Jim Tresize, Susan Spence (NYWGF); *Pacific Northwest* Lisa Shara Hall; Susan O'Hara; *Texas* Dacota Julson; *Canada* Janet Dorozynski; Igor Ryjenkov; *British Columbia* John Schreiner; *Ontario* Prof Tony Shaw (Brock University), Linda Bramble, Laurie Macdonald (VQA); *Mexico* John Worontschak

South America *Brazil* Arthur Azevedo; *Uruguay* Daniel Pisano; Lauro Arias; José Osvaldo do Amarante; Luiz Horta; *Chile* Patricio Tapia; Michael Cox (Wines of Chile); *Argentina* Enrique Chrabolowsky, James Forbes, Fernando Farré, Ariel Menniti (Wines of Argentina)

Australia Kirsten Moore (Wines of Australia); Peter Bailey (AWBC); *Western Australia* Peter Forrestal; *Margaret River* Janine Carter; *South Australia* Max Allen; *McLaren Vale* Sandie Holmes; *Adelaide Hills* Katie Cameron; *Limestone Coast and Coonawarra* Brian Croser; Ian Hollick; *Victoria* Max Allen; Joanne Butterworth; *Geelong* Diana Sawyer; *Yarra Valley* Anna Aldridge; *Tasmania* Andrew Pirie; Kim Seagram; *New South Wales* Stuart McGrath-Kerr; *Hunter Valley* Iain Riggs; Christopher Barnes; Paul Stuart

New Zealand Michael Cooper; Warren Adamson (Wines of New Zealand); *Auckland* Michael Brajkovich MW; *Hawke's Bay* Gordon Russell; *Martinborough* Larry McKenna, Sarah Sherwood; *Marlborough* Sarah Booker; *Central Otago* Lucy Thomson

South Africa Tim James; Sophie Waggett (WOSA UK); Su Birch, Andre Morgenthal (WOSA South Africa); *Constantia* Di Botha; Lowell Jooste

Asia Denis Gastin

照片提供

b：下，c：中間，l：左，r：右，t：上

Anthony Blake Photo Library/Gerrit Bunrock 247, /Guy Moberly 202–203; AKG-Images 12 bl; Alamy /Peter Adams Photography 254, /BL Images Ltd 140, /Cephas Picture Library 35 l, 164, 174, 191, 192, 197, 205, 213 t, 220, 223, 233, 237, 238, 274, 281, 334–335, 355, /Danita Delimont 304, /Joel Day 340, FAN travelstock 166, John Ferro Sims 172, /Peter Horree 108, /Chris Howes/Wild Places Photography 252, /isifa Image Service s.r.o. 270, /Per Karlsson - BKWine.com 35 r, 134, 269, 272, /roy mehta 98, /WoodyStock 143; Ancient Art & Architecture Collection 13 bl; Badia a Coltibuono 178; Baron Philippe de Rothschild SA 152 bottom; Bodega Catena 330; Bordeaux Wine Council/V Bengold 31 bl; Brangayne of Orange, NSW, Australia 356; Bridgeman Art Library/©Louvre, Paris, France/Giraudon 13 bc; Bob Campbell MW 31 br; Cape Jaffa Wines/Jane Hogarth 349; Lucy Carolan 2–3; John R Calvin, Casa Rondeña Winery 313; Central Otago Pinot Noir Ltd, Chard Farm 363; Cephas Picture Library/Jerry Alexander 303, 305, /Kevin Argue 321, /Nigel Blythe 104, 112, 152 t, 201, 224, 374, /Andy Christodolo 132, 240, 257, 353, /Bruce Fleming 300, /Dario Fusaro 160, /Kevin Judd 344, /Herbert Lehmann 157, 261, /Clay McLachlan 244, /Pierre Mosca 221, /R & K Muschenetz 19 br, 288–289, /Mike Newton 170, /Alain Proust 368, /Mick Rock 19 bcl, 19 bcr, 58 r, 65, 68, 70, 72, 93, 111, 124, 126, 136, 138, 144, 149, 150, 154–155, 184, 188, 195, 198, 211, 213 b, 217, 231, 249, 266, 276, 295, 347, /Ian Shaw 180; Château Ksara 285; Château Latour/Alain Benoit, Deepix 39; Château Lynch-Bages 90; Château Olivier 27; Château Smith Haut-Lafite 100, 100 l; The Chivite Family's Señorio de Arinzano Estate 200; Corbis/Morton Beebe 298, /Alex Grimm/Reuters 250, /Charles O'Rear 343, /Henri Tullio 287, /©Merle W Wallace/Fox Searchlight/Bureau L.A. Collection 292; Patrick Cronenberger 82; Deutsches Weininstitut/Kämper 245, /Hartmann 251; Evans Family Wines/Peter Morse 49; By courtesy of the Fanagoria Wine Company/I&O Ulko 279; Werner Forman Archive 12 br, /Egyptian Museum, Cairo 12 bc, /Rothschild Wine Museum, Bordeaux 14; Gaja Winery 176–177; Getty Images/Clay McLachlan 359; Bozidar Grabovac 271; Charmaine Grieger 116–117, 322–323, 327, 364–365, 367; Grosset Wines 345; Guillaume at Bennelong 338; Julia Harding MW 333; Herederos del Marqués de Riscal 189; Jamie Hewet 2003 351; Kirk Irwin, I&I Images 290, 308, 310; Hugh Johnson 341 b; Klein Constantia Estate 50–51, 369; Leeuwin Estate/Martin Farquharson 341 t; Claes Lofgren 17, 19 t, 32, 33, 78, 80, 102 b, 106, 158, 169, 186, 228, 239, 258, 265, 282, 284, 319, 370; Loisium Wine Attraktion 262; Montes Wines 30 tl, 328; Nyetimber Ltd 253; Octavian Corsham Cellars, Wiltshire, UK 43 b; Octopus Publishing Group Ltd/Adrian Pope 6, 7, 44 l, 44 tr, 44 br, 46-47, 48 l, 48 r, 48 c, /Russel Sadur 41, 43 t, /Chris Terry 40 bl, blc, 40 bcl, bcr, br; OnAsia/Natalie Behring 8, 373, /Luke Duggleby 375; Charles O'Rear 4–5, 18–19, 24–25, 40 t; Peter Michael Winery/Olaf Beckmann 297; Photos 12/ Institut Rameses 12 t; Janet Price 63, 76, 314; Emma Rice 34; Ridge Vineyards 306; RK le Studio - France 40 brc; Schlossgut Diel 242; Science Photo Library/Alfred Pasieka 19 bl; Scope/J Guillard 67, 75, 110, 121, 129, 147, 162, 208–209, 215, 227, /J L Barde 71, 102 t, 114, 207, 350, /Marc Combier 69, /M Guillard 85, 86, 88, 94, 125, /S Matthews 182, 317; Giorgi Sulkhanishvili 280; Symington Family Estates 219; Tahbilk 16; Toast Martinborough 361 t, 361 b; ViniBrasil 325; VinVinoLife 96; Don Wallace 31 t; Jon Wyand 30 r, 54–55, 58 l, 61, 130.

製圖

Lisa Alderson/Advocate 18–23 (20–21 based on photographs by Peter Oberleithner); Chris Boyd 1; Keith Hornblower 38–39; Tim Loughhead/Precision Illustration 36–37; Lucinda Rogers 28–29.

Every effort has been made to trace the owners of copyright photographs. Anyone who may have been inadvertently omitted from this list is invited to write to the publishers who will be pleased to make any necessary amendments to future printings of this publication.



引領品酒人進入葡萄酒國度的專業地圖集

Hush Johnson、Jancis Robinson全球權威夢幻組合最新修訂
自1971年以來已譯成15種以上語言、累計銷售超過400萬冊
全書收錄200張地圖，奠定「品酒人都該人手一本」經典地位

全書200多張地圖，均經過重新校訂和更新，
除了羅列出布根地、波爾多、加州等全球知名的葡萄酒產區，
更包括Napa Valley幾個小區域各自獨立的地圖，
及西班牙的Toro、南非的Peleponnese、Constantia、澳洲的Limestone Coast等極富活力的產區；
而紐西蘭Central Otago和Martinborough也有了專屬地圖。
堪稱最具權威、使用最便利、絕對必備的品酒書。

ISBN 978-986-703-983-5
VV0026E 定價2800元 特價1980元 HK$